TRATTATO

DELLA NATVRA DE' CIBI, ET DEL BERE,

DEL SIGNOR

BALDASSARE PISANELLI.

In cui non solo tutte le virtù, & vitij di quelli minutamente si palesano, mà anco i rimedij per correggere i loro difetti, & per apparecchiarli per vso del vitto s'insegnano.

Con l'Auttorità, e Dottrina de' più celebrati Medici, & Filosofi; & le Historie Naturali.

IN VENETIA, M DC LXXVII.

Per Benetto Miloco.

Con Licenza de' Superiori.

TRATTATO DELLA NATVRA DE' CIBI, ET DEL BERE.

FICCHI.

Elettione.

Rima bianchi, secõda i rossi, & vltimamente i negri, perche quei, che hãno la scorza più sottile, sono più digestibili, mà tutti senza scorza, mondi, netti, & maturi.

Giouamenti. Nutriscono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preseruano dal veleno, nutriscono più de gli altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto.

Nocumenti. Generano ventosità quando se ne mangiano molti, e però offendono lo stomaco à quei che patiscono dolori colici, e sono pieni di crudità.

Rimedij. Mangiandosi appresso granati, ò aranci acetosi, ouero altri cibi che siano conditi con l'aceto.

Gradi. Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni in tutti i tempi massime nell'Autunno. A tutte l'etadi eccetto che à vecchi, & à tutte le complessioni, mà che siano ben maturi.

HISTORIE NATVRALI.

I Fichi non nutriſcono quanto i grani, e la carne, mà più de gli altri frutti, e più preſto. Quando nõ incominciano à maturar moſtrano il latte, quãdo ſono maturi il frumento, e quando ſono maturiſsimi mele. Sono composti di ſeme, ſcorze, e carne. Il ſeme non nudriſce anzi è di natura di pietra, la ſcorza è dura da digerirſi, mà la carne nutriſce aßai. Appreſſo loro ſi beue l'acqua freſca, perche ſono caldi, si come appreſſo i frutti freddi ſi beue il vino. Ingraſſano, leuano il mal colore, giouano al coito, e quãdo ſono à fatto maturi ſono ancora del tutto ſenza pericolo. I ſechi giouano alla toſſe; e perche ſono glutinoſi, ſi mangiano cõ le noci, ò con le mandorle, che coſi ſi fanno più apertiui, e più ſani. Purgano le reni che ſono ſane, e non quelle che ſono vlcerate dalla viſcoſità, mà ſono alquanto ventoſi. Sono calidi nel ſecondo grado, e ſechi nel mezzo del primo, à molti prouocano il ſudore, & generano pidocchi. Queſto arbore per la poca radice presto inuecchia, & il frutto non hà neſſuno odore.

V V A.

Elettione. Matura, bianca, dolce, e che ſia di ſcorza ſottile, perche paſſa più preſto, genera manco ventoſità.

Giouamẽti. Nutriſce ottimamente, fà ingraſſare preſto, rinfreſca il fegato infiammato, e prouoca l'orina, & accreſce il coito.

Nocu-

Nocumenti. Apporta sete, fà ventosità, conturba il ventre, e genera dolori colici quando se ne mangia assai, & fà gonfiare, & dolere la milza.

Rimedij. Mangiandoci appresso alcuna cosa salata, ò granati, ò aranzi, ò altri cibi acetosi, ouero, che siano con l'aceto conditi.

Gradi. E calda nel primo grado, & humida nel secondo, mà temperatamente senza eccesso.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona nell'Autuno, e nel Verno, se si mangia con misura, e molto gioua à tutte le complessioni, & etadi, eccetto che a' vecchi, perche gli accresce il catarro.

HISTORIE NATVRALI.

Si deue guardare l'huomo d'inghiottir la scorza, & i granelli che sono dentro l'vua, perche impediscono la digestione, e tardano il descendere de gli escrementi. Non si ci beua appresso acqua che sia con neue, perche genera dolori colici. L'vua bianca si loda più della negra, perche è più penetrabile, se per alcuni giorni starà colta, & appesa perderà la ventosità, e diuerrà migliore. Quāto ella è più matura, è anco di minor nutrimento; che l'vua nutrisca, ne fanno fede i guardiani delle vigne, che per vn pezzo nō mangiano altri cibi, ella gioua ancora al petto, & al polmone. L'vua passa dolce ingrassa il fegato ch'è sano, mà nuoce à quello, che è duro, e così alla milza; gioua allo stomaco, & à i dolori de gl'intestini, alle reni, & alla vesica, apre l'opilationi, e nutri-

sce assai. Quella che hà dell'acerbo nutrisce meno, e stringe il corpo. Quella che non hà granelli è migliore dell'altre, & è ottima per il petto, e per la tosse.

MELLONI.

Elettione. Che siano di odore, e di sapore esquisiti, al gusto sommamente grati, che siano freschi, e che siano maturi, nè ci sia altro giudice, che il gusto.

Giouamẽti. Rinfrescano notabilmente, nettano il corpo, prouocano l'orina, e chi ne mangiano assai, si assicura dalla pietra, e renella; cauano la sete, e prouocano l'appetito.

Nocumenti. Fanno ventosità, e dolori nel ventre, e però quei che patiscono i dolori colici, se ne deuono in tutto astenere, e così quelli che hanno la milza grossa.

Rimedij. Mangiando seco il cascio vecchio, e cose salate, e beuendoci appresso ottimo vino, e mangiando poi altri cibi, de' quali ne siano alcuni acetosi.

Gradi. Sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne i tempi caldi, & ardenti, buoni per ogni età, eccetto che per vecchi, e nuocono à i flemmatici, & à i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Dei Melloni alcuni sono lũghi, e si chiamano Melopeponi, & alcuni rotondi, e si dicono Peponi, ò Melloni. Dei primi si mangia quel-

quella sostanza in cima, che cōtiene i semi, mà in questi vltimi gl'huomini se ne astēgano dal mãgiarla. Questi non sono così buoni come i primi, perche il loro liquore grosso, e viscoso nuotando nella superficie si và spargendo intorno à i lati, mà il liquore de' lunghi scorrendo perde la viscosità. Si conosce che i Meloni son astersiui, perche i corpi sordidi fricati col Mellone, perdon la bruttezza. Non si deuono mãgiare se non à stomaco uoto, perche essendo di facil conuersione, subito si mutano in quell'humore, che trouano nello stomaco. Appresso si hanno da mangiare cibi di ottima sostanza. In Greco si dice questo frutto Pepon, che vuol dire in nostra lingua, maturo. Spartiano ladaua più degli altri Melloni quelli d'Ostia, forsi che a quei tempi erano in prezzo.

P R V N E.

Elettione. Che siano secondo la loro spetie ben mature, di scorza sottile, al gusto dolci, e che non siano aspre, nè astringenti, e si colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamenti. Purgano la colera, smorzano il calore, rinfrescano, & humettano tutto il corpo, cauano la sete, e fāno venire appetito.

Nocumenti. Nuocono à quei che hanno lo stomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoso: Nuocono à decrepiti, & à i flemmatici.

Rimedij. Mangiando appresso di quelle il zuccaro rosato, ouero l'aromatico rosato; mà de' cibi se li mangiano appresso quei che sono salati.

Gradi. Sono fredde nel principio del secondo grado, & humide nel fine del terzo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono ottime ne i tempi molto caldi per i giouani, e per quei che sono colerici, & sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

Le prune sono molto lodate nelle febri ardenti, perche leuano la sete, smorzano la furia, e l'ardore della colera, & la purgano per le parti inferiori. Si prohibiscono à quei che hãno dolori colici, perche sono acquose, e ventose. Si vietano anco à decrepiti, saluo se nõ gli beuono appresso vn buon vino vecchio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano notabilmente lo stomaco. Le bianche hãno la scorza più dura, e però più tardi si digeriscono. Mature generalmente indeboliscono, e rilassano lo stomaco. E perche danno al corpo poco ò nessun nutrimento, però si deuono mangiare auanti pasto, e mangiarci appresso cose di buona sostanza, e beuerci buon vino. Si lodano molto le Damaschine, così nominate da Damasco Città di Soria, laquale abonda di perfettissime Prune. Bisogna guardarsi dalle verdi, dure, acerbe, e pontiche, perche nuocono in molti modi, mà s'vsino le dolci, e ben mature.

MORE.

Elettione. Che siano negre, grosse, bene mature, non toccate da animali, e si colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamenti. Leuano via tutte le asprezze della gola, leuano la sete, lubricano il corpo smor-

smorzano la colera, e fanno venir appetito.

Nocumenti. Fanno dolori nello stomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattiui humori, e generano ancora ventosità.

Rimedij. Si hanno da lauare col vino auanti che si mangino, & appresso si mangino alcune delle acerbe, & altri cibi che siano acetosi.

Gradi. Le mature sono calde temperatamente, & humide nel secondo grado, mà le acerbe sono fredde, e secche.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici, e sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

Si prohibiscono le acerbe, perche come crude, & indigeste generano molta ventosità, mà se si pigliano quelle che sono dolci, e ben mature, sono assai grate allo stomaco, mà si hãno da mãgiare auãti pasto, da quei però che non hanno humori corrotti nello stomaco. Poco nutriscono, e tengono lubrico il corpo, discendono presto dallo stomaco, mà tardi da gli intestini, e fãno anco calar presto gli altri cibi. Humettano assai, e bene si digeriscono da chi hà lo stomaco vacuo. Se si raffreddano con la neue, acquistano gran virtù di raffreddare, perche da se non si mescolano con cose fredde, l'acerbe stringono il corpo, Horatio nel 2 li. de' suoi sermoni alla Satira 4 lodò le More con queste parole. Ille salubres Æstates peraget qui nigris prandi amoris Finiet, ante grauem quæ gerit ar-

bore solem. Questo frutto era prima bianco, mà dal sangue di Piramo, e Tisbe diuentò rosso. Quest'arbore perche non fiorisce se non passato il freddo si chiama prudentissimo da Poeti.

CIREGE.

Elettione. Che siano di dura sostanza, mà ben mature, come sono le Appie, e le Ceciliane di Plinio, dette da noi Corbine, che pare, che tingano di sangue.

Giouamenti. Muouono il corpo, e presto se ne scendono dallo stomaco al basso, cauano la sete, rinfrescano, e prouocano l'appetito.

Nocumenti. Subito si putrefano, e gonfiano lo stomaco, per il vento che generano, quando se ne mangiano assai, e massime se sono Acquaiole.

Rimedij. Mangiandole appresso senza interuallo di tempo cibi di ottima sostanza, e che siano alcuni salati, & alcuni acetosi.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & humide nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone ne i tempi caldi per i giouani, & per quei che sono colerici, e sono triste per i vecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Ciregie poco, ò nessun giouamento apportano al corpo, perche sono quasi di nessuno, ò almeno di cattiuo nutrimento. Quando sono fresche, e mature muouono il corpo, mà quando sono secche l'astringono; si deuono eleg-

eleggere quelle che sono dure, perche più difficilmente si putrefanno: si deueno fuggire quelle che sono insipide, e molto acquose, dette volgarmente, Acquaiole, e da Plinio Iuliane. Non si mangiano per cibo, mà per rimedio da smorzare la sete, e l'ardore da chi fà fatica ne' tempi caldi. Le Ciregie furono dette Cerasia da Cerasunte Città di Ponto, donde furono portate. Nō furono mai in Roma, auāti che Luculo vincesse Mitridate. Egli 680. anni dopo la fondatione di Roma, le portò di Ponto. In Egitto non hanno potuto mai conseruarsi, nè far frutto, con tutto che ci habbiano vsata grandissima diligenza. Le Visciole giouano, e son grate allo stomaco, perche smorzano l'ardor della colera, e tagliano la viscosità della flemma, e fanno venire appetito, massime cotte con buona quantità di zuccaro sopra. Le Marasche son più acetose di tutte l'altre, e però cotte, e condite ne' vasi di vetro col zuccaro riescono migliori che crude.

FRAGHE.

Elettione. Che siano rosse, ben mature, grosse, di grandissimo odore, e domestiche, perche le seluaggie per la loro asprezza offendono lo stomaco.

Giouamenti. Smorzano il bollimento, & l'acutezza del sangue, e della colera, rinfrescano il fegato, leuano la sete, fanno orinare, e prouocano l'appetito.

Nocumenti. Nuocono à i Paralitici, & à tutti quei che patiscono dolori di nerui, e fanno dāno à quei c'hāno lo stomaco debole.

Rimedij. Lauandosi prima cō vino buono, e nettandosi bene dalle frondi, e da ogni bruttuzza, e poi mangiandosi cō molto zuccaro.

Gradi. Sono fredde, e secche nel primo grado: mà quanto sono più mature, sono ancora più temperate.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono ottime ne' tempi caldi all'etadi giouinilli, & alle complessioni coleriche, e sanguigne.

HISTORIE NATVRALI.

Le Fraghe sono molto aggradeuoli l'estate ne cibi, e se bene da gli antichi Medici nō furono conosciute, tuttauia per esperienza si conosce che conferiscono à gli stomachi colerici, e che leuano la sete; saldano le ferite, stagnano il sangue, & i flussi, mà prouocano l'orina. La decottione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo tēperamēto naturale, quādo che per souerchio caldo si troua esser infiāmato. L'istessa decottiōne purga le Reni, e lauandosi la bocca, ferma il cattarro, & i denti smossi, e cōforta le gingiue. Il loro vino disecca i Quossi del viso, & chiarifica gli occhi. Questi frutti son più celebrati da Poeti, che da Medici; forsi che nō erano cosi bene all'hora conosciuti, & hanno hauuto nome di Montagnoli, molli, roseggianti, odorosi, bassi, vinosi, sanguinolenti, e rutilanti.

ARMENIACHE.

Elettione. Che siano grosse, ben colorite, molto mature, con il nociuolo dolce, e che dal-

dall'osso facilmente si distacchino, e siano dolcissime al gusto.

Giouamenti. Leuano la sete, risuegliano l'appetito, fanno orinare, il loro nociuolo ammazza i vermi, e l'infusione fatta con le secche gioua alle febri acute.

Nocumenti. Gonfiano lo stomaco, subito si corrompono, e riempono il sangue di molta acquosità, & humidità, e lo dispongono à corruttione.

Rimedij. Mangiãdosi appresso anisi, ò cibi conditi con sale, ò con specie, ò cascio vecchio, & beuendoci appresso vn buon vino vecchio odorifero.

Gradi. Sono fredde, & humide nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone nel fine di Maggio, e nel primo di Giugno per i giouani, e per quei che sono di colerica, e sanguigna complessione, e ch'hanno lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

Le Armeniache furono così dette, perche furono portate di Armenia; sono chiamate da Greci Bericocia, da Latini Precoccia, la qual voce vuol significare Primaticcio, che in vero sono de' primi frutti che cõparisco-no al fin della Primauera. A Roma si chiamano Grisomele, & Albrioche, in Toscana Baccoche, e Moniache, & in Hispania Albriquoquos, & Alberges. Galeno al 2. l. della facultà de gli alimẽti disse, che questi frutti erano migliori delle persiche, & che nõ si corrompeuano così presto, come fanno quel-

le,

le. Il che in tutto, e per tutto è cõtrario all'esperienza, & alla ragione; onde bisogna dire, che il resto sia corrotto, ò ch'egli haueſſe guasto à fatto il gusto; Poi che queste si vede che rilassan lo stomaco, e le Persiche lo racconciano; l'Armeniache subito si conuertono in colera, non danno nutrimento, sono di pessima sostanza, si putrefanno velocemente, riempiono il sangue di molta humidità, lo dispongono à corruttione, e generano febri pestilentiali, e fanno flemma grossa, e vischiosa nel fegato, e nella Milza. Il loro oglio gioua assai all'hemorrhoidi infiammate, & à tutti l'infiammagioni.

PERSICHE.

Elettione. Odorifere, ben colorite, ben mature, e che da gl'ossi facilmente si distacchino, e che siano anco di ottimo sapore.

Giouamenti. Fanno mirabil resistenza al fettore del fiato che viene dal stomaco, l'odor loro è contra le passioni del core, e le foglie trite poste sopra l'vmbilico ammazzano i vermi.

Nocumenti. Generano humori che subito si corrompeno per esser di natura molle, acquosa, & generano ancora ventosità.

Rimedij. Beuendoci appresso vn vino buono odorifero, & aromatico, essendosi mangiate à stomaco vuoto.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & humide nel terzo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni. Sono buone nell'estate per i giouani, per i colerici, e sangui-

gni,

gni, mà triste per i vecchi, e per i flemmatici, e per chi hà stomaco debole.

HISTORIE NATVRALI.

Le Persiche, che son tenere, e che si distaccano dall'osso, presto si digeriscono, mà quelle che stanno à gli ossi cõglutinate, sono dure, e di tarda digestione. Le mature generano appettito, se si mangiano in principio, & in nessun modo si hanno da mangiare nell'vltimo del pasto. Appresso le persiche bisogna beuere vn vino buono, che sia vecchio, & odorifero. Onde non lascierò di auuertire, che il vino, nelquale le persiche son state infuse non si fà cattiuo, perche habbia tirato à se il veleno delle persiche, come il volgo si crede, mà diuenta tristo, perche le persiche per essere spongiose, e porose, hanno tirato à se lo spirito, e l'anima del vino, e però egli resta suanito, e senza virtù. Le persiche hebbero questo nome dalla regione di Persia donde furono portate; e sono da gli Antichi dette dolci, e mature. Molti lodano le Duracine, che niẽte si staccano, perche son saporite, & hanno del cotognino: mà queste si deuono mangiare dopo pasto.

M E L E.

Elettione. Dolci, grosse, colorite, e sopra tutto che siano ben mature. Le Appie tengono la prima lode, e la seconda le Rose.

Giouamenti. Confortano notabilmente il cuore, cauano la sete, & allargando il petto, maturano il cattaro, fanno sputare, e sanano la tosse.

No-

Nocumenti. Nuocono à quei che hanno lo ſtomaco debole, e che patiſcono dolori di nerui, maſſime ſe ſi mangiano crude, & in molta quantità.

Rimedij. Diuentano migliori quando ſi cuocono, e poi ſi mangiano con molto zuccaro ſopra, e con aniſi confetti, ouero mangiandoci appreſſo zuccharo roſato.

Gradi. Le dolci ſono calde nel primo grado, & humide temperatamẽte, mà le acetoſe, e le pontiche ſono fredde, e ſecche.

Tempi, Etadi, Compleſſioni. Sono buone l'Autunno, & il verno per i giouani, e per quei che ſono colerici, & che hanno buono ſtomaco.

HISTORIE NATVRALI.

Sotto il nome di Mele ſi cõprendono molte, e differenti ſpecie; le dolce, le acerbe, e le inſipide, lequali tutte ſono di natura, e di qualità diuerſe, mà ſecondo le loro facoltà ſi deuono vſare differentemente, percioche le dolci ſi vſaranno per lubricare il corpo, e per facilitare lo ſputo, le acerbe per ſtringere il corpo, e le inſipide, ò (come ſi dicono) le ſciocche ſi laſcierãno da parte, come à fatto inutili, le Appie confortano il cuore, aromatizano lo ſtomaco, migliorano la digeſtione, rallegrano l'animo, e leuano le ſincope, e della ſomiglianza del ſapore furono dette da Dioſcoride Melimele. Sono nel ſecondo luogo di bontà le Mele roſe, dette da Dioſcoride Epirotiche, ouero Orbiculate. Quelle che ſi conſeruano l'inuerno ſono più gioueuoli, perche depongono la ventoſità, e ſi fan-

fanno più saporite. Le Mele non si hanno da mangiare, auanti che si maturino sopra l'arbore, perche sono di malissimo nutrimẽto. Le Mele agre, & acetose generano flemma assai, e fanno perdere la memoria, le dolci si mangiano prima, e poi secondo l'intentione.

P E R E.

Elettione. Dolci, e ben mature, 1. le moscatelle, 2. le ghiacciuole, 3. le Bergamote, 4. le buonchristiane, 5. le carauelle, l'vltime sono quelle che si conseruano l'inuerno per cuocere.

Giouamenti. Sono grate al gusto, risuegliano l'apetito, danno forza à gli stomachi deboli, e fanno discender più presto gli escrementi.

Nocumenti. Nuocono à quei che patiscono dolori colici, perche generano sangue freddo, e ventoso, fanno ancora gran danno à quei che le mangiano auanti pasto.

Rimedij. Mangiandole dopo tutti gli altri cibi, ò ben mature, ò cotte con molto zuccaro sopra, e beuendogli appresso vn buon vino odorifero.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & secche nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone nell'autunno, e nell'inuerno à tutte le etadi, e complessioni, conferiscono, eccetto che a vecchi, & à flemmatici.

H I-

HISTORIE NATVRALI.

Sono quasi infinite le specie delle Pere, percioche gli ãtichi haueuano le Crustumine, le Falerne, le Superbe, le Decumane, le Pompeiane, le Liceriane, le Fauoiane, le Tiberiane, & altre innumerabili; e noi hauemo oltre le nominate, le Ciampolline, e Papale, le Durelle, le Zucchaie, le Vernareccie, le Gentili, le Spinose, & altre, lequali stringenti si hanno da fuggir le seluaggie, e tutte non sono di una natura, se ben tutte sono acerbe, e Pontiche, perche nuocono a' nerui. Non si mãgiano in principio, mà doppò tutti gli altri cibi, quelle che sono insipide sono di pessima qualità. I granelli che stãno dentro le Pere, dimazzano i vermi, e preseruano dalla putredine. Non lasciarò di dire, che questo nome Berghmot viene di Turchia, vuc Bergh significa Signore, e Mot vuol dir Pero, quasi che questo sia il signore de' Peri, ouero ch'egli sia Pero da Signori. L'arbore fù nominato Pyrus, perche và sempre in alto, facendosi più acuto in forma di piramide. I seluaggi tardi si maturano.

COTOGNE.

Elettione. Quelle che propriamente si dicono mele cotogne, che sono picciole, piatte, compartite in fette, giale, lanuginose, e più odorate dell'altre, e che siano ben mature.

Giouamenti. Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano la bocca dello stomaco, stagnano i flussi, e racconciano gli stomachi rilassati, se si mangiano dopò pasto.

No-

Nocumenti. Nuocono à i nerui se si mangiano crude, & auanti pasto in troppa quantità, & à molti fanno risuegliare i dolori colici quando non sono ben mature.

Rimedij. Cuocendosi ben nel mele, ouero dopò che sono cotte, mettendoci sopra molto zuccaro, ò Muschio, ouero facendosene la cotognata.

Gradi. Sono fredde nel fine del primo grado, e secche nel principio del secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone nell'autũno, e nell'Inuerno per tutte l'etadi, e per tutte le complessioni, ben cotte, e mangiate in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Sono tre spetie di Cotogne, la prima è quella che si chiama propriamẽte Mele Cotogne, che sono le migliori, le seconde sono quelle che volgarmente si dicono Pere cotogne: le prime si chiamano da Greci Cydonia, perche furono portate in Italia da Cidone castello di Candia; le seconde sono dette da Dioscoride, e da Galeno struthie, che sono molto simili alle Pere, le terze si dicono bastarde, perche nascono da gli annesti fatti dall'vna spetie sopra l'altra: l'odore delle Cotogne gioua à tutte le passioni del cuore, & cõtra l'imbriachezza. Mangiate auanti cibo stringono il corpo, e dopò il cibo lo rilassano. Mãgiate crude fãno dolor pũgitiuo nel ventre; e però si hanno da mangiar cotte, e nõ crude. Le Cotogne se ben stringono il corpo, nondimeno per accidẽte prouocano l'orina, fermano il vomito, & tengono à basso i vapo-

vapori che non vadano al capo. Le Cotognate che si fanno col zuccaro, e muschio diminuiscono l'humor malẽconico. Al tempo di Galeno si portauano di Soria, e d'Iberia le cotognate à Roma.

GRANATE.

Elettione. Le dolci che siano grosse, con i grani grossi, ben mature, e che siã facili scorticare, e le accetose che habbian assai succo.

Giouamenti. Le dolci giouano allo stomaco, al petto, e alla tosse, & accrescono il coito, l'acetose giouano al fegato caldo, & alle febri.

Nocumenti. Le dolci generono ventosità, e calidità, e però si prohibiscono nelle febri. Le Acetose sono nemiche al petto, & offendono i denti, e le gingiue.

Rimedij. L'vna spetie curano il nocumento fatto dall'altra, & però si mangiano i granelli dell'vna, e dell'altra mescolati insieme.

Gradi. Le dolci sono calde, & humide, temperatamente. E le acetose sono fredde, di sottil stitticità nel secondo grado.

Tẽpi, Etadi, Cõplessioni. Le dolci son buone l'inuerno per tutti, e le acetose l'estate à i corpi colerici, e per i giouani, mà son nemiche à i vecchi, perche gli stringono il petto.

HISTORIE NATVRALI.

Le Granate hanno hauuto il nome dalla moltitudine de' grani ch'elleno producono, e non dal regno di Granata in Spagna, come molti si credono, anzi quel Regno per esser di questi fertilissimo, hà tolto da questi il nome, e l'impresa, che per sua insegna partico-

colar

colar fà vn pomo granato. Sono di tre ſpetie, dolci, forti, e vinoſi. I vinoſi ſono quelli che volgarmente ſi chiamano agro dolci ò di mezo ſapore, e da alcuni ſono detti ſchiaui, e in Toſcana, Vaiani I forti ſi fanno diuētar dolci, mettendo loro alle radici letame porcino, ouero humano con orina riſerbata di molti giorni. Gli acetoſi ſi danno à caldi, e coleri ci per la 2. menſa perche ſmorzano la colera gagliardamente, & il loro vino non laſcia che la ſuperfluità corrano alle viſcere, tutti i granelli dopò ben ſucchiati ſi deuono ſputar fuori. Agli infermi ſi danno l'acetoſe, perche non laſciano ſalire i vapori al capò, le dolci giouano à i freddi, e l'acetoſe à i caldi. Le acetoſe ſtringono i corpi de' ſani, mà non quei de gli amalati, ſecondo che riferiſce Paulo Egineta. In Salerno ſono tutti grādiſsimi, mà à Tiuoli ce n'è molto maggior copia. Tre fiori di Melagrani piccioli mangiati non laſciano per tutto quell'anno patire neſsuna malatia d'occhi.

S O R B E.

Elettione. Che ſiano groſſe, odorifere, ben mature, ſenza corruttione, e che per qualche tempo ſiano ſtate, ò conſeruate nella paglia.

Giouamenti. Mangiandoſi auanti paſto ſtagnano il fluſſo, ſtringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buon fiato quando ſi mangiano dopo paſto.

Nocumenti. Tardano alquanto la digeſtione, aggrauano lo ſtomaco à chi ne mangia molte, e generano humori groſſi.

Rimedij. Mangiandoſi appreſſo di quelle

il

il fauo, e come volgarmente si dice la Bresca del mele.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, e secche nel terzo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone l'Autunno, e l'Inuerno per quei che sono calidi, e giouani, purche ne mangiano poche.

HISTORIE NATVRALI.

Le sorbe cosi domestiche, come seluaggie, sono tutte riposte trà i medicamenti costrettiui, e però loda Galeno, che non s'adoprino per nutrimento, poiche ne danno poco, grosso, e melanconico, mà si bene per medicamento, doue bisogna gagliardamẽte astrengere. Le sorbe sanano il souerchio vomito, e confortano lo stomaco, quando se mangiano in poca quantità, fanno vn perfetto fiato di bocca, e giouano ad ogni flusso. Si hanno da mangiare doppo pasto, e non auanti, come anco tutte le cose che stringono, mà in poca quantità, perche impedirebbono la digestione. Mà se alcuno hauesse intentione di restringere il corpo, potrà vsarle auanti pasto.

NESPOLE.

Elettione. Che siano grosse, che habbiano assai polpa, e gli ossi piccoli, che siano ben maturate, ò nella paglia, ò attaccate all'aria.

Giouamenti. Preseruano dalla imbriachezza, stagnano il flusso, sono aggradeuoli allo stomaco, & particolarmente fermano il vomito.

No-

Nocumenti. Tardi si digeriscono, & esse impediscono la digestione delle altre cose, & mangiandone molte aggrauano lo stomaco.

Rimedij. Mangiandoci appresso i Penidij, ouero zuccaro violato, ouero il zuccaro caldo, ouero la Regolitia, ò altre cose pettorali.

Gradi. Sono fredde, e secche nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone nel tempo dell'Inuerno per i giouani, e per i colerici, & per quei, che hanno buono stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di Nespole, la prima chiama egli Aronia, quali (dice) sono soaui al gusto, & hanno dentro di se tre ossi: questa spetie è chiamata dagli Arabi, Zaror, e da noi Azzarole, le quali sono aggradeuoli al gusto, e massime alle donne grauide, percioche non solo piacciano molto al loro appetito, mà anco per essere di sapor brusco gli leuano la nausea, qual sogliono patire; e si condiscono ancora col zuccaro come cibo delicatissimo. L'altra spetie di Nespole, sono le nostre communi, e vulgari, lequali non sono così grate, come le Azzarole, nè hãno dẽtro li tre ossi, come hà il frutto delle Azzarole, che però è detto Triocco, ma cinque. Le communi Nespole seruono più per medicina che per cibo, stringono il corpo, fermano il vomito, e il flusso, mà prouocano l'orina. Anzi i suoi nocciuoli poluerizati, e beuuti con vino bianco, oue siano sta-

tè cotte le radici del Petrosello, mirabilmente cacciano le pietre dalle Reni. Si maturano tardi, e sono astringenti le frondi, i fiori, & i frutti.

N O C I.

Elettione. Che siano grādi, lunghe, mature, e che facilmente si mondino, e sopra tutto, che siano fresche, e non corrotte dentro.

Giouamenti. Sciogliono i denti che sono stupefatti, e mangiate con fichi, ruta, e mandole preseruano da i veleni mortiferi, & amazzano i vermi del corpo.

Nocumenti. Nuocono alla gola, alla lingua, e al palato, quando se ne mangia assai, e massime secche, lequali nuocono alla tosse, e fanno dolere la testa.

Rimedij. Mangiandole fresche, e che siano state infuse nel buon vino, & in poca quantità, & vn poco di aglio gli leua ogni nocumento.

Gradi. Le secche sono calde nel 3. grado, e secche nel principio del secondo, le verdi hanno molta humidità, e poco calore.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone l'inuerno, e per i vecchi, purche non patiscano strettezza di petto, & à flemmatici, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Noci si chiamano da Latini Inglandes, che vuol dire Ghiande di Gioue, perche ne primi tēpi del Mōdo, essendogl'huomini vsi al cōmun cibo delle ghiādo, e ritrouādo poi

poi le Noci esser molto più dolci, e più grate al gusto, le chiamarono per eccellẽza, Ghiãde di Gioue. Le noci con l'inuecchiare perdono l'humidità, la fresca è di minor nocumento, però se se ne mãgia assai fà crudità, doglia di testa, vertigini, e sete. Con Noce, cipolla, e sale si fà vn'impiastro contra il morso del Cane rabbioso. La Noce quanto più inuecchia, tanto più fà oglio, mà la vecchia, e la fresca sono causa di generar la tosse. Il nocumento delle vecchie si leua col farle stare per vna notte nell'acqua calda, e poi mondarle. Quelle che si condiscono col zuccaro, ò col Mele diuẽtan'ottime per vsar ne' tẽpi molto freddi per scaldar lo stomaco.

NOCIVOLI.

Elettione. Che siano grosse, poco coperte, piene di molto humore, e che i vermi non le habbiano corrotte, nè toccate in modo nessuno.

Giouamenti. Danno più nutrimento, che le Noci, accrescono il ceruello, e cotte col mele sanano la tosse antica, arrostite, e mangiate col pepe maturano i catarri.

Nocumenti. Nuocono allo stomaco, sono dure da digerirsi, e generano molta colera, e fanno dolere il capo, quando se ne mangia assai.

Rimedij. Mangiandole che siano ben fresche, e che siano state infuse nell'acqua, e mãgiãdoci appresso cibi cõditi col zuccaro.

Gradi. Le fresche sono temperate nelle prime qualità; mà le secche sono calde, e secche nel fine del primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono da vsarsi poco, mà solo l'Inuerno, i giouani le mangiano, e quei che sono gagliardi, e che faticano assai.

HISTORIE NATVRALI.

Le Nociuole sono dette da Greci Pontiche, per esser state portate, come dice Plinio, di Ponto; da Latini sono dette Auellane, e Corili gli arbori che le fanno. I frutti volgarmente si chiamano Nocelle Auellane, Nocchie, & in Napoli Antrite. Queste non prouocano il vomito, come fanno le Noci, nè stringono il corpo, mà fanno qualche ventosità, e se ben tardi si digeriscono, tuttauia sono grate al fegato. Quando si mangiano con la Ruta, e con ficchi secchi à digiuno, preseruano dalla peste, e dal morso delle serpi. E stato esprimentato, che toccandosi le serpi cõ la verga fatta di nocciuolo, restano stupide, e finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fanno i legnaiuoli i ricci, che si chiamano Tacchio, le quali pongono nel vino nuouo turbido, & in vintiquattro hore le fanno diuẽtare chiarissimo, e bellissimo.

OLIVE.

Elettione. Che siano ben condite, e nate in luoghi aspri, grosse, come le Bolognesi, che per esser inutili à far oglio si acconciano in salamuoia, e diuentano più saporite.

Giouamenti. Tagliano la flemma nello stomaco, e fanno venire appetito, e la loro salamuoia, lauandosi la bocca, stringe le gingiue, e ferma i denti smossi.

No-

Nocumenti. Fanno dolere la testa, ouerò la grauano quando se ne mangia assai; massime le salate, e fanno venire le vertigini.

Rimedij. Si māgiano quelle che sono cōdite con l'Aceto, e non col sale, c'habbiano buona cōciatura, in mezo dell'altre viuande.

Gradi. Le salate sono calde nel 2. Grado, mà l'altre temperatamente, & hanno vn poco di virtù astringente, & corroborante.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone ne i tempi freddi, a tutte l'etadi, e complessioni quelle, che sono condite con Aceto, salamuoia, mà non salate.

HISTORIE NATVRALI.

Le Oliue saluatiche se bene sono minori, sono però più saporite che le domestiche, ilche ci hāno insegnato gli vccelli lasciando queste per quelle. Se ne trouano tre spetie, ma le migliori sono quelle grosse, che à fatto sono inutili à far oglio. Concianfi con salamuoia, e dentro vi si pōgono gambi di finocchio, e poi si portano in paesi lontani. Quelle che vēgono di Spagna sono veramente grosse più, che in Italia, ma la nostra conciatura massime di Bologna, è senza pari molto migliore, perche oltra che quelle hāno sapor di cuoio sono ancora gialle, e bruttissime da vedere, e le nostre hanno la verdezza naturale, come se fussero all'hora colte dall'Albero: l'Oliue danno poco nutrimēto, e tardi si digeriscono. Le salate tagliano la flemma, e solleuano l'apetito, ma infiammano il sangue per l'acutezza acquistata dal sale. Quelle che si cōseruano nell'aceto smorzano

la colera, fermano il vomito, e sono à fatto migliori.

PIGNOLI.

Elettione. Che siano cauati dalle pigne domestiche; e massime da quelle che sono femine perche sono più saporiti, mà sopra tutto, che siano freschissimi.

Giouamenti. Sono di gran nutrimento, ingrassano, purgano il petto cotti col mele, prouocano l'orina, ristorano le forze ne' deboli, e ripercuotono gli humori corrotti.

Nocumenti. Sono tardi alquanto da digerirsi, & danno vn nutrimento che è più grosso, che sottile; mordicano lo stomaco, & il ventre quando se ne mangia assai.

Rimedij. Infondendosi prima nell'acqua tepida per spatio di vn'hora: e poi li mangiano i flematici col mele, & i calidi, e colerici col zuccaro.

Gradi. Sono calidi nel principio del secondo grado, & humidi nel primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici, & per i vecchi, mà col mele, & per i giouani, & colerici col zuccaro.

HISTORIE NATVRALI.

I Pignoli fanno grande accrescimento di sperma, massime se si pongono quattro goccciole del loro oglio nell'oua che si sorbiscono, e però seruono al coito. Nettano le superfluità delle reni, e della vessica, e giouano all'ardore, & alla distillatione dell'orina. Giouano à gli asmatici, à i paralitici, & à

tutti quei che tremano, purgano i polmoni, e le sue vlcere, tirandone fuori la marcia, e la viscosità; cacciano gli humori che sono inuecchiati nel corpo, & accrescono i naturali, corregono le humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimenti nello stomaco, mà sopra tutto quei che sono colerici non gli vsano senza il zuccaro, & i flemmatici non l'adoprino senza il Mele, mà che prima siano stati infusi nell'acqua tepida, acciò che se gli leui ogni acrimonia, & altra mala qualità. I suoi frutti si chiamano da Greci Pitydes. Quest'arbore non fà più, quando se le taglia la cima, e tagliato muore à fatto, e non germina più: Creso minacciaua volere estirpare i Lempsaceni nel modo, che s'estirpano i Pini.

PISTACHI.

Elettione. Grandi, che habbiano odor'assai, simile al Terebinto, & che il frutto sia colto da arbori vecchi, sia verdeggiante, e sia fresco più che si può.

Giouamenti. Leuano marauigliosamente le opilationi del fegato, purgano il petto, e le reni, fortificano lo stomaco, cacciano la nausea, e rimediano al morso de' serpenti.

Nocumenti. Nuocono a' fanciulli, & a quei che sono di calda complessione, perche gli assottigliano, e gli infiammano il sangue, e le fanno venire le vertigini.

Rimedij. Mangiandosi nel fine, & non nel principio del pasto, & in sua compagnia ouero appresso mangiando grisomole secche ouero il zuccaro rosato.

Gradi. Sono caldi, & secchi nel mezo del secondo grado, si come nel libro delle sue diete, scriue Isaac.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne' tempi freddi per i flematici, e cattiui per i giouani, e per i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

I Pestachi sono vna spetie di Terebinto si come scriue il Matthioli ne' suoi comentarij, oue afferma, che questo arbore sia il Terebinto Indiano scritto da Theofrasto, confermando la sua opinione con l'autorità di Atheneo. Sono odorosi, e confortatiui dello stomaco, secondo Auicenna, se ben Galeno pare, che non sene sappia risoluere. Sono marauigliosi in risuegliare gli appetiti Venerei, mà non danno molto nutrimento, quantunque facciano ingrassare. Nascono in Egitto, & in Soria, e di là si portano à Vinegia, e da certi tempi in quà hanno incominciato à far frutto in Sicilia, col vino sono ottimo rimedio per i veleni. Dicono gli Agricoltori, che i Pistacchi nascono inserẽdo le mandorle ne i lentisci. Il primo che portò i Pestacchi in Italia fù Lucio Vitellio Censore ne' primi tempi di Tiberio Cesare essẽdo Legato in Soria Cõfortãdo lo stomaco perche sono austeri. Diconsi Fistici, e festuci.

DATTOLI.

Elettione. Che non siano punto astringenti, mà dolci, maturi, e che di dentro non siano guasti, corrosi, ò tarlati.

Giouamenti. Ingrassano, piacciono al fegato, sono buoni per la tosse, e fanno diueni-

re

re il corpo lubrico.

Nocumenti. Nuocono a i denti, & alla bocca, e fanno venire fuori le Morici, mordono lo stomaco, fanno dolere la testa, & opilano il fegato.

Rimedij. Mangiando cotti, e conditi col zuccaro, come sono gli altri frutti, ouero mangiando appresso à i crudi Acetosi, ouero conditi con l'Aceto.

Gradi. Sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo.

Tẽpi, Etadi, Cõplessioni. Non sono buoni in nessun tempo per nessuna età, cõplessione, saluo che quando sono conditi col zuccaro.

HISTORIE NATVRALI.

Le palme nascono copiosamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto, che si maturi, nelle maremme di Spagna i frutti non diuengono mai dolci, mà aspri, e spiaceuoli al gusto. In alcuni luoghi di Oriẽte se ne fà il vino, & in altri il pane. Sono di queste infinite speccie forsi sino al numero di 49. Quest'arbore non sostien pesi, nè si lascia piegare, anzi tira in alto quei che cercano di abbassare i suoi rami, e però si pone per segno della vittoria. I Datoli generano vn sangue che subito si muta in colera, danno nutrimento, mà guastano i denti se subito non si nettano, e non si lauano ben bene. Riempiono i corpi di crudi humori, i quali poi generano lunghe, e cattiue febri. Il suo succo è tanto vischoso, che fà opilationi non solo nel fegato, mà ancora nella milza, in tutte le viscere, & in tutte le vene.

MANDORLE.

Elettione. Che ſiano dolci, e freſche, non guaſte dal tempo, nate in luoghi caldi, di quella ſpecie che ſi dicono ambroſine.

Giouamenti. Nutriſcono aſſai, ingraſſano, aiutano la viſta, multiplicano la ſprema, facilitano lo ſputo, purgano il petto, e fanno dormire.

Nocumenti. Quando ſono molto ſecche, ſon di tarda digeſtione, ſi fermano molto nello ſtomaco, e fanno dolere la teſta.

Rimedij. Mangiandoſi l'eſtate quando i nociuoli ſono tenerelli, come latte, ouero ſecche ſenza ſcorza, con molto zuccaro, che le fà ſcender preſto.

Gradi. Le dolci ſono calde temperatamente, & humide nel primo grado rimeſſo, mà le amare ſono ſecche nel ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Compleſsioni. Sono buone à tutti tempi, etadi, e compleſſioni, mà biſogna, che ſiano freſche, e preparate ſenza ſcorza, con zuccaro.

HISTORIE NATVRALI.

Le Mandorle temono i luoghi freddi, e però naſcono copioſamente, e migliori in Puglia, & in Sicilia, che in altri luoghi d'Italia, donde ſi portano, e ne vanno per tutto. Le verdi ſi mangiano nel principio della primauera dalle dõne grauide, perche ſono appetitoſe, e gli leuano la nauſea. Si mangiano ancor al l'eſtate, quando il noccinolo è tenerello, & all'hora ſono molto delicate. Mà per l'vſo di tutto l'anno ſi raccolgano

al

al fine di Agosto. Le dolci aumentano la sostanza del ceruello, fanno dormire soauemente, purgano le strade dell' orina, e sono molto conuenienti alli magri. Aprono l'opilationi del fegato, della Milza, e di tutte le vene, leniscono la gola: mà perche tardano nello stomaco, bisogna mangiarle col zuccaro. Nettano il petto, e i polmoni. Le amare sono rimedio contra l'imbriachezza, se auanti pasto se ne mangiano sei, ò sette. In quest' arbore fù trasmutata Fillide.

CASTAGNE.

Elettione. Che siano grosse, e però sono migliori di tutte i Maroni, e dopo che sono colti, se per lungo tempo si conseruano, si fanno più saporiti, e più sani.

Giouamenti. Prouocano il coito per esser ventose, danno grandissimo, e buono nutrimento, e sanano i flussi, e pestate con Mele, e sale sana il morso del cane rabioso.

Nocumenti. Mangiate abondantemente ne' cibi fanno dolere la testa, generano ventosità, stitticano il corpo, sono dure da digerire, massime se si mangiano crude.

Rimedij. Se si arrostiscono sopra le bragie, e si sepeliscono per vn pezzo nelle ceneri ben calde, & poi si mangiano con Pepe, e sale, ouero con molto zuccaro.

Gradi. Sono calde nel mezo del primo grado, & secche nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone ne' tempi freddi à tutte l'etadi, e complessioni, purche siano ben stagionate, ben cotte, e non in souerchia quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Le castagne tengono il principato trà tutte le sorti delle ghiãde, e queste sole tra tutti i frutti saluatichi danno al corpo nutrimento notabile. Mà però non si lodano ne' cibi cottidiani. Amano i luochi freddi, e però nelle montagne diuengono bellissime, anzi ne' luochi doue nasce poco grano, si seccano su le gratticie al fumo, e poi si mondano, e se ne fà la farina, che supplisce per far pane. La calidità delle castagne si conosce dalla dolcezza, e la siccità dal sapore. Quãdo si cuocono su le braggie perdono la ventosità, e formano il vomito, quando si digeriscono bene, fanno buono, e molto nutrimẽto, col zuccaro giouano à i colerici, e col mele à i flemmatici. Non si cuocano nella padella sopra la fiamma, perche da quel fumo acquistano vna qualità suffocante; mà prima su le bragie, e poi sotto le ceneri calde si sepeliscono per vn pezzo.

TARTVFFI.

Elettione. Grandi, grossi, con la scorza granellosa, e dura, molto neri son maschi, e son miglior de' bianchi che sono femine.

Giouamenti. Sono delicati al gusto, aumentano lo sperma, e l'appetito del coito, da se non hanno sapore, ma riceuono quelli che se li danno.

Nocumenti. Nuocono à gli humori, alle compleßioni, & ai mali melanconici, & con processo di tempo fanno tristo il fiato della bocca, & sono molto ventosi.

Rimedij. Mangiandoli cotti con molto oglio,

oglio, Pepe, e succo di limoni, e beuendogli appresso vn vino buono, e senza acqua, ouero bolliti nel brodo grasso con canella.

Gradi. Di sua Natura sono calidi, & humidi nel 2. grado, mà se con specie calde si apparecchiano diuentano calidi assai, & perdono l'humidità.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono cibo da tempi freddi, da giouani, & da colerici, perche generano humori grossi, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Scriue Plinio, che poco tempo fà, essendo Laertio Licinio Pretore di Spagna in Cartagine, si guastò i denti dinanzi, mangiando vn Tartuffo, nel quale era dentro vn danaio. Ilche dimostra, che la terra si raccolga in se medesma, e se condensi. Nascono i Tartuffi della pituità; da chi gli arbori alle radici si raccoglie, e da' grandissimi tuoni si vnisce, e si congela ne i terreni sabionicci, e doue nascono molti frutti, e sopra loro non si cõgela Neue. Martiale antepone i fonghi à i Tartuffi dicẽdo. Rũpimus altricẽ tenero de cortice terrã. Tubera, boletis poma secunda sumus. *Mà Giouenale, che fù al tempo di Traiano, è di contraria opinione. Nascono senza seme, e però dicono*; Semina nulla damus, nec semine nascimur vllo. Sed qui nos mandit semen habere putat. *Sono più lodati, che i fonghi, perche nõ hãno mai ãmazzato nessuno, come hanno fatto quelli, che troppo gli vsa; incorre col tempo nella Paralisia, e nella Podagra; fãno venir difficultà di orina. Quei che nascono in terra arenosa sono*

tenuti i migliori. I Porci li trouano, e li scauano subito, e così anco alcuni cani auuezzi, & insegnati, & ancora in Puglia hò conosciuto villani, che in vn tratto li ritrouano.

FVNGHI.

Elettione. Quei che nascono ne i prati l'Aprile, detti Prignoli, ouero i Prataioli, ouero quelli che paiono rossi d'oua, che si chiamano volgarmente Boleti.

Giouamenti. Sono molto stimati nelle mense, perche fanno venire appetito, & riceuono tutti i sapori, che se le danno.

Nocumenti. Causano lo stupore, e l'Apoplesia, e molti sono morti per il loro veleno, e altri suffocati per hauerne mangiato troppo de' buoni.

Rimedij. Se prima si mondano, e non mutano colore, poi si cuocano con pere acerbe, basilicò, pane, aglio, e calamento, e poi si condiscano con oglio sale, e Pepe.

Gradi. Sono freddi nel secondo grado, e humidi nel terzo, mà riceuono facilmente ogni qualità di condimento, che se gli dà.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questi non sono mai buoni in nessun tempo, à nessuna età, & per nessuna complessione, perche fanno più danno, che vtile.

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di funghi, cioè buoni, e mortiferi, cõ tutto ciò se ne veggono molte, e varie sorti per ogni parte. Quei che sono à fatto senza pericolo, sono i Prignioli, e quei che si colgono ne' Prati, detti volgarmente

mente Prataiuoli, onde disse Horat. Precensibus optima fungis Natura, ceteris mele creditur, *i Porcini sono stimati buoni ācor'essi, mà bisogna mondarli, e tagliarli, auertendo se si cambiano di colore in pauonazzo, turchino, e negro, che questo è segno di veleno, onde molti che gli hanno posti intieri à cuocere sopra la graticola, non accorgēdosi del difetto, sono morti. In Napoli, & in Roma sono pietre, che bagnandosi d'acqua tepida, fanno funghi di ogni tempo. Quei che sono buoni, mangiandone troppa quantità, suffocano. Quei che si lassano, diuentano sicuri, col beneficio del Sale. Bisogna ò lasciarli à fatto, ò mãgiarne molto pochi, e beuergli appresso Vin buono, mà in poca quantità. Generano la pietra col continuo vso.*

CAPPARI.

Elettione. Quei che si conseruano nell'Aceto, sono più sani di quei, che si salano, perche non sono tanto caldi.

Giouamenti. Giouano à gli Asmatici, & alla durezza della Milza, prouocano i mestrui, ammazzano i vermi, sanano le Morici, e accrescono il coito.

Nocumēti. Apportano sete, massime i salati, se nõ s'infondono prima nell'acqua fresca per vn pezzo, tanto che perdeno assai del sale.

Rimedij. Mangiare quei che sono conditi con l'Aceto auanti gli altri cibi, in modo d'insalata, con molto oglio, & vua passa.

Gradi. Sono i salati caldi nel secondo grado, & secchi nel terzo, mà gli Acetosi sono caldi nel primo, & secchi nel secondo.

Tem-

tenuti i migliori. I Porci li trouano, e li scauano subito, e così anco alcuni cani auuezzi, & insegnati, & ancora in Puglia hò conosciuto villani, che in vn tratto li ritrouano.

F V N G H I.

Elettione. Quei che nascono ne i prati l'Aprile, detti Prignoli, ouero i Prataioli, ouero quelli che paiono rossi d'oua, che si chiamano volgarmente Boleti.

Giouamenti. Sono molto stimati nelle mense, perche fanno venire appetito, & riceuono tutti i sapori, che se le danno.

Nocumenti. Causano lo stupore, e l'Apoplesia, e molti sono morti per il loro veleno, e altri suffocati per hauerne mangiato troppo de' buoni.

Rimedij. Se prima si mondano, e non mutano colore, poi si cuocano con pere acerbe, basilicò, pane, aglio, e calamento, e poi si condiscano con oglio sale, e Pepe.

Gradi. Sono freddi nel secondo grado, e humidi nel terzo, mà riceuono facilmente ogni qualità di condimento, che se gli dà.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questi non sono mai buoni in nessun tempo, à nessuna età, & per nessuna complessione, perche fanno più danno, che vtile.

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di funghi, cioè buoni, e mortiferi, cō tutto ciò se ne veggono molte, e varie sorti per ogni parte. Quei che sono à fatto senza pericolo, sono i Prignioli, e quei che si colgono ne' Prati, detti volgarmente

mente Prataiuoli, onde disse Horat. Pręcensibus optima fungis Natura, cęteris mele creditur, *i Porcini sono stimati buoni ãcor'essi, mà bisogna mondarli, e tagliarli, auertendo se si cambiano di colore in pauonazzo, turchino, e negro, che questo è segno di veleno, onde molti che gli hanno posti intieri à cuocere sopra la graticola, non accorgẽdosi del difetto, sono morti. In Napoli, & in Roma sono pietre, che bagnandosi d'acqua tepida, fanno funghi di ogni tempo. Quei che sono buoni, mangiandone troppa quantità, suffocano. Quei che si lassano, diuentano sicuri, col beneficio del Sale. Bisogna ò lasciarli à fatto, ò mãgiarne molto pochi, ebeuergli appresso Vin buono, mà in poca quantità. Generano la pietra col continuo vso.*

CAPPARI.

Elettione. Quei che si conseruano nell'Aceto, sono più sani di quei, che si salano, perche non sono tanto caldi.

Giouamenti. Giouano à gli Asmatici, & alla durezza della Milza, prouocano i mestrui, ammazzano i vermi, sanano le Morici, e accrescono il coito.

Nocumẽti. Apportano sete, massime i salati, se nõ s'infondono prima nell'acqua fresca per vn pezzo, tanto che perdeno assai del sale.

Rimedij. Mangiare quei che sono conditi con l'Aceto auanti gli altri cibi, in modo d'insalata, con molto oglio, & vua passa.

Gradi. Sono i salati caldi nel secondo grado, & secchi nel terzo, mà gli Acetosi sono caldi nel primo, & secchi nel secondo.

Tem-

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni per i tempi, etadi, complessioni fredde, mà più per medicina, che per cibo.

HISTORIE NATVRALI.

I Cappari Conseruati nel sale sono più per medicina, che per cibo, perche acquistano tanta mordacità, che infiammano il sangue, e le viscere, e con tutto, che stiano nell'acqua, però poco perdeno. Senza comparatione sono migliori quei che si conseruano nell'Aceto, e particolarmente i Genoesi tengono il principato, danno poco nutrimento, mà risoluono, apreno, e purgano. Dalla milza euacuano gli humori grossi, ammazzano i vermi che si generano ne gli intestini, fanno ritornare l'appetito perduto perche radono, & cacciano fuori la flemma, mangiãdosi auanti à gli altri cibi. Togliono via tutte le opilationi, & giouano alla sciatica, & à tutti i dolori delle giunture; Molti per fargli più grati al gusto, ci pongono seco l'Aceto melato.

FINOCCHIO.

Elettione. Che sia hortolano, domestico, e tenero per mangiarsi freschi, ouero granito, & maturo per l'inuerno, ò con le radici tenere, e gambi giouani per mangiarsi cotto.

Giouamenti. Prouoca copiosamente il latte, l'orina, e i mestrui, e gioua mirabilmente à gli occhi, & leua le antiche oppilationi, e purga le reni.

Nocumenti. Tarda alquanto à digerirsi cosi crudo, come cotto, massime mangiandone molto, assotiglia, e infiamma il sangue

à quei

à quei che sono colerici.

Rimedij. Mangiandone in poca quantità che sia assai tenerello, e che sia stato prima infuso nell'acqua frescha.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo, ancora, che molti lo pongano caldo nel terzo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono di ogni tempo, per ogni età, & complessione, mà i giouani, & colerici ne hanno da mangiar poco.

HISTORIE NATVRALI.

Il Finocchio leua la spoglia della vecchiezza alle serpi col gustarlo, e gli fà diuẽtar accutissima la vista offuscata, il che hà fatto conoscere à gli huomini, ch'egli è valoroso rimedio per gli occhi. Dalla mala qualità che in esso imprimeno le serpi, col fregarsi sopra gli occhi, nascono dentro il finocchio certi vermicciuoli molto velenosi, e per quello che molti credono, irremediabili, e però è introdotto il costume di aprirgli, sbattergli ben bene, guardarci chenõ ci stiano dẽtro, e poi per vn pezzo infondergli nell' acqua fresca. Apre il finocchio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello, mà bisogna mãgiarne poco perche infiamma il sãgue, e col tẽpo genera la pietra perche come aperitiuo porta materie grosse, che in quelle strade strette si condensano.

ASPARAGI.

Elettione. Che siano domestichi, colti freschi, e che le cime incomincino à risguardare verso la terra,

Gio-

Giouamēti. Appreno, e leuano le opilationi delle reni, e del fegato, accrescano il coito, molificano il corpo, e prouocano l'orina.

Nocumēti. Inducono nausea quādo si māgiano freddi, & a'stomachi colerici accrescono alquāto la colera per la lor'amaritudine.

Rimedij. Se si lassano, & si butta via la prima acqua, che cosi lasciano l'ammarezza, e poi si condiscano con aceto, oglio, sale, e Pepe in quantità.

Gradi. Sono caldi nel primo grado, & humidi temperatamente, se ben Galeno pare che non si sappia risoluere della loro qualità attiua.

Tēpi, Etadi, Cōplessioni. Quādo si possono hauere, sono buoni per tutte le età, e complessioni, e massime per i vecchi, & frigidi.

HISTORIE NATVRALI.

Gli asparagi nutriscono più di tutti gli altri herbagi, se si mangiano ò caldi, e ben cōditi; giouano allo stomaco, mōdano le Reni dell'arena, senza che notabilmente riscaldino. Sono molto prezzati nelle mense, massime quādo sono grossi, e teneri. Dioscoride dice, che l'Asparago portato adosso rēde sterili tāto i maschi, quanto le femine. Tuttauia per proua si vede che aumentano e prouocano il coito, il che viene per il molto nutrimento che dāno. Vngendosi l'huomo col succo dello asparago non può essere traffitto dalle Api. Nascono bellissimi in Germania, & in Rauēna; onde disse Martiale.

Mollis in æquorea quæ creui spina Rauenna non erit incultis gratior Asparagis, *Cesare*

per

per esprimere la velocità di vna cosa diceua, Citius quam Asparagi, coquatur. *Gli Ateniesi per ph pronunciando li chiamauano asparagi.*

SPINACCI.

Elettione. Teneri nati in tereno ben coltiuato, & grasso, e che siano vn poco bagnati dalla pioggia.

Giouamenti. Allargano il petto, e giouano alla tosse, rinfrescano i polmoni, moueno il corpo, e mollificano la gola.

Nocumenti. Generano molta ventosità, nuocono à gli stomachi freddi, e generano vn'humore acquoso.

Rimedij. Se li cuocono nella padella senza acqua nell'istesso loro liquore, & poi si condiscono con oglio, Pepe, e succhi accetosi, & vua passa.

Gradi. Sono frigidi, & humidi nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni quando si possono hauere, e giouano à tutti, massime à i giouani, & à i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

Li Spinacci è herba nuoua, nõ conosciuta se non da moderni, la qual nelle frondi, nel fusto, nel fiore, & nel seme sẽpre verdeggia. Seminasi il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima triangolari, lequali à poco à poco poi diuentano sagittali, fanno il gambo alto vn gombito, cõcauo dentro, tenero, e fragile: Nascono in ogni luogo ben coltiuato, e grasso, curan-

rendosi poco del verno,& del freddo. Sono di due sorti, maschio e femina, laqual da questo si conosce, che non fà seme. Alcuni vogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrotta la voce da Spagnaci siano detti spinaci. Ilche è falso perche in lingua Arabica son detti spanacli da Seratione. Mà io credo che siano stati chiamati spinaci da noi Italiani, perche hanno il seme spinoso. Il suo succo beuuto sana le punture de' scorpioni, e l'herba pesta si pone su la puntura.

CARDI, ET CARCIOFFI.

Elettione. I Cardi siano teneri, fatti da i carcioffi, che sono più saporiti. I Carcioffi siano tenerelli, non duri.

Giouamenti. Sono grati al gusto, gli vni, e gli altri prouocano l'orina, moueno là ventosità, & apreno le ostruttioni, & accrescono il coito.

Nocumenti. Sono i Cardi molto ventosi, nuocono alla testa, grauano lo stomaco, e tardano la digestione quando si mangiano crudi. I carcioffi cuocendosi non nuocono tanto.

Rimedij. I Cardi si hanno da mangiar con pepe, e sale nel fine delle mense, cotti ò crudi: e i carcioffi cotti nel brodo con l'istesso condimento.

Gradi. Sono caldi, nel secondo grado, & secchi nel primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni gli vni, e gli altri più cotti che crudi, ne' tempi, età, e complessioni fredde.

H I-

HISTORIE NATVRALI.

Quantunque siano molte specie di Cardi; nondimeno quei che si vsano per cibo, sono i Cardoni, che con arte si fanno bianchi, e teneri, con sale, e pepe si mangiano crudi nel fine delle mense, perche eccitano gli appetiti venerei, e fanno parere più saporito il vino. Già non nasceuano se non in Sicilia; mà hora sono copiosi per tutto. Dell'istessa spetie, e qualità sono i Carcioffi, detti da Teofrasto cardui pinee, perche hanno la forma della pigna, mà questi sono migliori cotti, che crudi, cauandone prima di dentro il lãguinoso seme, e mangiando quello che vi resta, simile alli cefaglioni di Sicilia, e di Napoli Gli vni, è gli altri riscaldano le viscere, e sono ventosi, e però fanno star dritto il membro genitale, onde con le specie se gli leua ogni malitia. Alcuni mangiano i seluatichi, mà à me pare che i domestichi siano di gran lunga migliori. Meglio sarebbe che gli vni e gli altri si mangiassero cotti.

LATTVCA.

Elettione. Quella ch'è stretta, detta Capuccina, che si semina ne gli horti grassi, e si mangia auanti che incominci à far il latte, e sopra tutto non si laui nell'acqua.

Giouamẽti. E facile da digerire, eccede in bontà tutti gli altri herbaggi, accresce il latte alle donne, leua le vigilie, stagna il flusso del seme, e smorza l'ardore del stomaco.

Nocumenti. Oscura la vista, indebolisce il calor naturale, corrompe lo sperma, e lo fà sterile, toglie l'appetito del coito, fà il corpo

pigro,

pigro, e nuoce allo ſtomaco debole.

Rimedij. Mangiandola con menta, ò con la Ruchetta, ò con altre herbe calide, e più preſto cotta, che cruda, mà ſopra tutto ſe gli beua appreſſo buon vino bianco.

Gradi. E fredda, & humida nel ſecondo grado, e però per ſuo temperamento ſeco ſi meſcolano l'herbe calide.

Tempi, Etadi, Compleſſioni. E buona ne' tempi caldi, & ardenti à i giouani, & à quei che ſono colerici, e ſanguigni, e di ſtomaco calido, i cui ardori 'ena, condita con l'aceto.

HISTORIE NATVRALI.

Molti impertinentemente biaſmano la Latuca, con dire, che ella generi troppo ſangue. Ilche non fà, nè eſſa, nè neſſuna ſorte di herbaggi, mà quãdo foſſe, meritarebbe lode, e nõ biaſmo. Ella nõ ſtringe, nè moue il corpo perche non è auſtera, nè acre, nè acerba, nè ſalſa. Dice Galeno, che la latucha in giouẽtù gli ſmorzaua l'ardore dello ſtomaco, & in vecchiezza lo faceua dormire. Nõ ſi laui quando ſi hà da mãgiare cruda nell'acqua freſca, come communemente ſi fà, perche ſe gli laua vna certa ottima qualità ſuperficiale, la qual tolta via, fà che la lattuca debilita, & offuſca la viſta, & acquiſta per l'acqua gran ventoſità, mà tolte via quelle frondi di ſopra, che di terra ſogliono eſſer ripiene ſi mangiano quelle tenerelle di dentro; cõferiſce à gli ardori della teſta cauſati dal Sole, & alla freneſia, e all'eriſipila, ſmorza l'ebullitione del ſangue. Gli antichi la mangiauano dopo cena per reprimere i fu-

i fumi dell'ebriachezza, e per dormir meglio, perche mãgiauano poco la mattina, e la sera poi crapulauano senza discretione. Martiale disse, Claudere, quæ cenas lactuca solebat auorũ, Dic mihi cur nostras inchoat illas dapes? *Aristozeno Cireneo adacquaua le lattuche con l'acqua di mele, accioche crescessero più grandi, e fossero più dolci, e più saporite.*

ENDIVIA.

Elettione. Quella che si coltiua ne gli horti, ch'è meglio della saluatica, sia tenerella, che non habbia produto il fusto, nè faccia il latte, e che sia di sapore dolcissimo.

Giouamenti. Rinfresca il fegato, & tutti i membri infiammati, smorza la sete, prouoca l'orina, e fà venire buon appetito, ne' tempi che sono molto caldi.

Nocumenti. Nuoce l'vso di questa herba à quei che sono paralitichi, che hanno il tremore, e lo stomaco freddo, e ritarda vn pochetto la digestione.

Rimedij. Mangiandosi con la Nepeta, ò con le cime della Mentuccia, ò con la Rucchetta, ò con altre herbe calide, che cosi se gli leua il nocumento.

Gradi. E fredda nel principio del secondo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne' tempi molto caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni, e che hanno lo stomaco molto caldo.

HISTORIE NADVRALI.

L'Endiuia domestica è più fredda, e più hu-

humida, della seluaggia, & al gusto ancora più insipida, essẽdo che le cose seluaggie hãno più sapore, perche hanno più siccità. Gioua la domestica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le ostruttioni, purga il sangue, e sana la rogna, smorza gli ardori dello stomaco, & in tutto, e per tutto corrisponde alla virtù della lattuca. Il succo di quest'herba beuuto sana le morsicature de gli scorpioni, e così anco fà l'herba posta sopra in modo di empiastro. Vsasi ancora di mangiarla cotta nel brodo della carne ne' tempi molto caldi, & è cibo molto à proposito per rinfrescare tutte le parte e viscere di dentro. Mangisi cruda, e cotta secondo la scorza, & il calore che tiene lo stomaco.

BORRAGINE.

Elettione. Quella ch'è in vso commune laquale è la vera buglossa descritta da gli antichi, e si colga co' fiori.

Giouamenti. Purifica marauigliosamente il sangue, rallegra il cuore, e gli spiriti, gioua a i conualescenti, e conforta tutte le viscere.

Nocumenti. Non si digerisce molto presto, mà particolarmente è contraria a quei, che hanno le fauci vlcerate.

Rimedij. Se si cuoce nel brodo di buona carne, si fà più digestibile, e perde ogni asprezza, del resto ella è senza malitia à fatto.

Gradi. E calda, & humida nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questa conferisce, & è buona in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & à tutte le complessioni.

H I-

HISTORIE NATVRALI.

Apoleio nel libro de medicamenti dell'herbe ſcriue,che i Lucani chiamano la Blugoſſa Coragine,perche hà grã proprietà nella paſſion del cuore, onde poi col tẽpo ſi mutò la C,in B,è fù detta boragine,la qual hà queſta particolar proprietà, che infuſa nel vino genera grande allegrezza nell'animo, e conforta potentemente il cuore, leuando via ogni melanconia, e diſponendo l'huomo ſempre a penſieri piaceuoli,e giocondi, e però gli antichi la meſcolauano ſempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua deſtillata data à bere, vale à coloro che vaneggiano nelle febri,e gioua,e mitiga l'infiammagioni de gli occhi applicata tanto di dẽtro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, conferiſce à i conualeſcenti, à quei che patiſcono occupatione di cuore, e che ſono appaſſionati, & è marauiglia, che non ſi vſi frequentemente, poiche ſe ne ſcriuono tante lodi; l'iſteſſo fà il zuccaro Borraginato, e l'acqua della Borragine diſtillata.

CICHOREA.

Elettione. Quella ſpetie, che fà i fiori di colore Turchino,che ſi aggirano col Sole, onde ſono detti Helitropij, mà che ſia tenerella, & ſi prendano le cime.

Giouamenti. Gioua mirabilmente à quei che ſentono caldo, ardore, & infiammaggione nello ſtomaco,apre ſenza comparatione le opilationi del fegato.

Nocumenti. Nuoce à quelli che hanno lo ſtomaco debole,& freddo, & il ſucco che ge-

nera

nera è di poco,& non buono nutrimento.

Rimedij. Cuocendosi nell'acqua, e poi con oglio, & aceto, mangiandosi in insalata, ouero cruda con la Nepeta, ò altre herbe che siano calide.

Gradi. E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona d'ogni tempo, per li giouani, e per quei, che sono di calda complessione, massime l'estate.

HISTORIE NATVRALI.

La Cicorea è il più potente, & efficace rimedio, che si possa vsare per mãtenere il fegato netto, purgato, & le sue strade ottimamente aperte, e pare che il fegato si nutrisca particolarmente di questo cibo. Non si mãgi cruda da quei che hanno lo stomaco freddo, e che sono soggeti à catarri, mà si cuoca nel brodo ottimo di perfette carni, che se ne riceuerà manifesto, e notabil giouamento. In Roma si vsa l'estate mangiare le cime tenerelle della cichorea crude, e si chiamano Mazzochi; e seco ci mescolano la Nepeta, perche non offenda lo stomaco, e nell'aceto põgono vn poco di oglio infuso, che la fà gratissima al gusto, e risueglia onnipotente l'appetito, e fà saper buono il bere. Ecci vna specie di Cichorea, detta da Teofrasti Aphaca, e volgarmente Piscia al letto, e Grugno di porco, e dente di Leone, e dente di cane, qual dicono i superstitiosi, che il suo succho incorporato cõ oglio, & vnto tutto il corpõ fà impetrare fauori appresso à i grandi, & ottenere da loro ciò che si desidera.

L V-

L V P O L I.

Elettione. Quei che all'hora spuntano dalla pianta senza hauere le frondi attorno, e che hanno il fusto tenero, & non aspro.

Giouamenti. Generano humore perfetto agguagliano gli humori, confortando, e rattificano tutte le viscere, e particolarmente fanno il sangue chiaro, & puro.

Nocumenti. Nuocono quando si colgono con le frondi, e co i fusti duri, perche all'hora fanno dura digestione, & i teneri sono ancora vn poco ventosi.

Rimedij. Perdono nella cottura ogni ventosità, e si fanno cibi di virtù incolpabile con gran beneficio di chi l'vsa, si mangiano conditi con oglio, & aceto communemente.

Gradi. Nel caldo, & nel freddo sono temperati, mà sono humidi nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni sempre che si possono hauere per tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

I Lupoli non furono conosciuti da gli Antichi, mà superano tutte l'altre herbe che si mangiano, di bontà di succo, & particolarmente hanno questa proprietà, che rischiarono il sangue, e lo mondano tirando a basso la feccia di quello in vn tratto, come fanno le Tacchie nel vino, che portano al basso la feccia nettano efficacemente tutte le viscere, particolarmente il fegato, & è marauiglia che essendo di tanta virtù, siano così poco vsati,

sati, che in vero il beneficio, che apportano, è marauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, et in altri paesi Settentrionali, e con grandissima diligenza si coltiuano ne gli horti, perche senza i suoi follicoli non si può fare la Ceruosa. Plinio corsiuamente lo nominò Lupo salictario. Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, aprono le opilationi, la decottione de' fiori, e dei follicoli sana gli auelenati, e guarisce la rogna. Il suo siroppo è miracoloso nelle febri coleriche, & pestilentiali.

CAROTE.

Elettione. Le migliori sono le rosse, mà bisogna che siano grosse, dolci, & che sia il tempo dell'inuerno.

Giouamenti. Prouocano il coito, & il latte, & i mesi alle donne, fanno orinare, e si preteriscono alle pestinacche, & aprono le opilationi.

Nocumenti. Danno poco, & non buono nutrimento, tardi si digeriscono, e generano molta ventosità.

Rimedij. Se si cuocono assai, che così perdono la malitia, e poi con aceto, oglio, & senape, ouero coriandro si condiscono.

Gradi. Sono calde nel secondo grado, & humide nel primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone ne' tempi molto freddi, per i giouani, e per tutte le complessioni, eccetto, che per i vecchi, e flemmatici.

HISTO-

La Carote sono le Pestinacche seluaggie, che di dentro sono di colore di sangue, e le Pestinache domestiche, son quelle che di dentro sono bianchissime, che la Quaresima si frigon in cambio di Pesce. Le Carote sono più potenti, mà l'vna e l'altra moue il coito. Riscaldano, assottigliano, e fanno orinare, mà danno, poco nutrimento. Fanno ventosità, & il Sangue, che generano, non è senza qualche malitia, la qual si leua con l'Aceto, e con le specie Aromatiche: mà sopra tutto bisogna che siano molto ben cotte, perche altrimenti tardi si digerirebbono; e però si deuono cuocere due volte. Le rosse s'vsano in salata, le bianche nel brodo della carne, come le Rape. Sono amendue gusteuoli, e grate nelle mense.

MENTA.

Elettione. La picciola, che ne gli horti si semina, detta altrimenti Mentuccia, & da alcuni Menta Romana, mà si prendano solamente le cime.

Giouamenti La Menta è molto grata allo stomaco, e lo conforta, massime s'è freddo, e debole consuma la flemma, e risueglia gagliardamente l'appetito.

Nocumenti Nuoce a chi hà lo stomaco, & il fegato caldo, perche riscalda notabilmente, & assottiglia il sangue, e l'infiamma.

Rimedij. Mangiandone poca quantità, & in compagnia d'herbe frigide, com'è lattuca, e la ciccorea, e la porcellana, & altre simili, & in tempi freddi.

Gradi. E calda, & secca, nel secondo grado intenso ouero nel terzo rimesso.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne' tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La Menta ammazzaua subito con grande efficacia i vermi nel corpo de fanciulli dandosi vna dramma del suo succo con meza oncia di Agro di cedro, ò di zuccaro rosato, ò di siroppo di scorza di cedro. Leua il singhiozzo, la nausea, & il vomito, e dà gran forza allo stomaco. Onde disse la Scola Salernitana. Nunquam lenta fuit stomaco succurrere Menta *Il suo siropo per quelli effetti è singolarissimo. Fà venire appetito, accresce il coito, mà stringe il corpo, consuma le flemme potentemente, sana la grauezza, fà buon fiato, e gioua alla memoria, si mescola vtilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insalate, perche da se è troppo calda, & amara. In questa herba di cosi grato odore fù trasmutata Mynthe Ninfa da Proserpina, per esser si troppo spesso ritrouata in atti venerei con Plutone, si come fauoleggian i Poeti, i quali gli danno epiteto di odorosa, e verdeggiante.*

ACETOSA.

Elettione. Che sia nata, & coltiuata ne gli hotti, & non nelle Campagne, & che non rosseggi punto, mà che sia tutta verdeggiãte.

Giouamenti. Smorza l'ardore della colera, & estingue la sete, e ottima nelle febri ardenti, e pestilentiali, incita l'appetito, e fa-

ſana il fluſſo.

Nocumenti. Nuoce a i melanconici, & inaſpriſce lo ſtomaco, & a chi l'vſa di continuo rende il corpo ſtitico.

Rimedij. Mangiandoſi in inſalata, in meſcolanza d'altre herbe, trà le quali ſia la lattuca, ch'è humida, e la Menta ch'è calida.

Gradi. E fredda nel primo grado, e ſecca nel principio del ſecondo.

Tempi, Etadi, Compleſsioni. E buona ſolo ne' tempi caldi, nelle infermità calde, per giouani, per i colerici, e per i ſanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

L'Acetoſa è molto grata nelle inſalate crude meſcolata; per riſpetto del ſapor bruſco, ch'ella tiene; onde in Lombardia volgarmente ſi chiama herba bruſca, & è molto aggradeuolle al guſto, e ancor ottima nelle febri ardenti e peſtifere, perche ſmorza valentemente la colera caua la ſete, e reſiſte alla putredine, vſando la ſua decottione ò in acqua, ò in brodo; ouero la ſua acqua diſtillata ouero il ſiroppo che ſi fà del ſuo ſucco e ancora per la ſua ſtitticità ottimo rimedio per le Diſenterie, ò per tutte le ſpecie di fluſſi. Hà ancora virtù d'incitare l'appetito, è però molti ſe la mangiano coſi cruda col pane. Non è ſtata conoſciuta dà gli antichi, & da i Greci moderni detta Ozalie. Sono di lei due ſpecie la maggiore ſe ſi ſemina nelli horti, & è la maggiore La minore naſce per le campagne, & hà le frondi molto minori, ſimili a i ferri delle *lancie roſſeggianti, e lucide.*

PIMPINELLA.

Elettione. Quella specie più minuta, che si semina, ne gli horti per l'vso delle insalate, che hà le frondi picciole, mà d'intorno dentate, & i fusti rosseggianti.

Giouamenti. Mondifica le reni, e la vessica, prouoca marauigliosamente l'orina, e caccia, fuor le pietre, e le renelle: e posta nel vino rallegra il cuore potentemente.

Nocumenti. E vn poco graue da digerirsi, rende il corpo stittico, & ad alcuni riscalda il fegato, & il Sangue.

Rimedij. Si deue mangiare in insalata cruda; mescolata con l'altre herbe frigide, che li leuano quel poco di caldo souerchio, che tiene.

Gradi. E calda, & secca nel secondo grado, & secondo alcuni tocca del terzo.

Tempi, Etadi, Complessioni. In poca quantità, e buona sempre, mà particolarmente l'inuerno per i vecchi, e per i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La pimpinella non è stata conosciuta dagli antichi se non da i simplicisti la riducono sotto la specie della sassifragia per la gran virtù ch'ella tiene di rompere, e cacciar fuori le pietre, è la renella dalle reni, & dalla vessica, massime quella seluagia, e per puzar di Becchò si chiama Hircina; la domestica è singolarissimo rimedio contra la peste, vsando la sua decottione in acqua, ò in brodo, ò l'acqua lambicata, ò l herba

cru-

cruda ò secca in poluere, & empiastrata, e posta su i carboncelli, li sana subito. & però si adopra ancora valentemente, contra tutte le passioni, e sincopi del cuore, perche consuma l humore melanconico chiarifica il sangue, e moltiplica gli spiriti vitali, massime infusa dentro il vino.

PETROSELO.

Elettione. Si hanno da pigliare le frondi, quando non ci sono ancora i fiori, ne il seme, perche sono più odorose, e più tenere, e le radici, quando sono di mezo tempo.

Giouamenti. Prouoca l'orina, & i mesi gagliardamente, netta il fegato e la matrice, e leua le loro opilationi, e grato allo stomaco, e la sua decottione è contra i veleni.

Nocumenti. Il suo nutrimento ch'egli dà non e molto buono infiama il sangue, riépe la testa, & e difficile, e tarda la digestione.

Rimedij. Mangiandosi crudo in compagnia dell'herbe frigide, in poca quantità, mà cotto nel brodo in tutti gli intingoli, e minestre, e le radice siano molto ben cotte.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & secchо nel fine del primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni vno, ma crudo non e buono ne' tempi caldi a giouani ne a colerici.

HISTORIE NATVRALI.

Il' Petrosello anticamente si chiamaua Apio de gli horti, & era in vso, com'è ancor' oggi quasi in tutte le viuande, che ricercano

humida, della feluaggia, & al gusto ancora più insipida, essẽdo che le cose seluaggie hãno più sapore, perche hanno più siccità. Gioua la domestica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le ostruttioni, purga il sangue, e sana la rogna, smorza gli ardori dello stomaco, & in tutto, e per tutto corrisponde alla virtù della lattuca. Il succo di quest'herba beuuto sana le morsicature degli scorpioni, e cosi anco fà l'herba posta sopra in modo di empiastro. Vsasi ancora di mangiarla cotta nel brodo della carne ne' tempi molto caldi, & è cibo molto à proposito per rinfrescare tutte le parte e viscere di dentro. Mangisi cruda, e cotta secondo la scorza, & il calore che tiene lo stomaco.

BORRAGINE.

Elettione. Quella ch'è in vso commune laquale è la vera buglossa descritta da gli antichi, e si colga co' fiori.

Giouamenti. Purifica marauigliosamente il sangue, rallegra il cuore, e gli spiriti, gioua a i conualescenti, e conforta tutte le viscere.

Nocumenti. Non si digerisce molto presto, mà particolarmente è contraria a quei, che hanno le fauci vlcerate.

Rimedij. Se si cuoce nel brodo di buona carne, si fà più digestibile, e perde ogni asprezza, del resto ella è senza malitia à fatto.

Gradi. E calda, & humida nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questa conferisce, & è buona in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & à tutte le complessioni.

H I-

HISTORIE NATVRALI.

Apoleio nel libro de medicamenti dell'herbe scriue, che i Lucani chiamano la Blugossa Coragine, perche hà grã proprietà nella passion del cuore, onde poi col tẽpo si mutò la C, in B, è fù detta boragine, la qual hà questa particolar proprietà, che infusa nel vino genera grande allegrezza nell'animo, e conforta potentemente il cuore, leuando via ogni melanconia, e disponendo l'huomo sempre a pensieri piaceuoli, e giocondi, e però gli antichi la mescolauano sempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua destillata data à bere, vale à coloro che vaneggiano nelle febri, e gioua, e mitiga l'infiammagioni de gli occhi applicata tanto di dẽtro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, conferisce à i conualescenti, à quei che patiscono occupatione di cuore, e che sono appassionati, & è marauiglia, che non si vsi frequentemente, poiche se ne scriuono tante lodi; l'istesso fà il zuccaro Borraginato, e l'acqua della Borragine distillata.

CICHOREA.

Elettione. Quella spetie, che fà i fiori di colore Turchino, che si aggirano col Sole, onde sono detti Helitropij, mà che sia tenerella, & si prendano le cime.

Giouamenti. Gioua mirabilmente à quei che sentono caldo, ardore, & infiammaggione nello stomaco, apre senza comparatione le opilationi del fegato.

Nocumenti. Nuoce à quelli che hanno lo stomaco debole, & freddo, & il succo che genera

nera è di poco,& non buono nutrimento.

Rimedij. Cuocendosi nell'acqua, e poi con oglio, & aceto, mangiandosi in insalata, ouero cruda con la Nepeta, ò altre herbe che siano calide.

Gradi. E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona d'ogni tempo, per li giouani, e per quei, che sono di calda complessione, massime l'estate.

HISTORIE NATVRALI.

La Cicorea è il più potente, & efficace rimedio, che si possa vsare per mãtenere il fegato netto, purgato, & le sue strade ottimamente aperte, e pare che il fegato si nutrisca particolarmente di questo cibo. Non si mãgi cruda da quei che hanno lo stomaco freddo, e che sono soggeti à catarri, mà si cuoca nel brodo ottimo di perfette carni, che se ne riceuerà manifesto, e notabil giouamento. In Roma si vsa l'estate mangiare le cime tenerelle della cichorea crude, e si chiamano Mazzochi; e seco ci mescolano la Nepeta, perche non offenda lo stomaco, e nell'aceto põgono vn poco di oglio infuso, che la fà gratissima al gusto, e risueglia onnipotente l'appetito, e fà saper buono il bere. Ecci vna specie di Cichorea, detta da Teofrasto Aphaca, e volgarmente Piscia al letto, e Grugno di porco, e dente di Leone, e dente di cane, qual dicono i superstitiosi, che il suo succho incorporato cõ oglio, & vnto tutto il corpõ fà impetrare fauori appresso à i grandi, & ottenere da loro ciò che si desidera.

L V P O L I.

Elettione. Quei che all'hora spuntano dalla pianta senza hauere le frondi attorno, e che hanno il fusto tenero, & non aspro.

Giouamenti. Generano humore perfetto agguagliano gli humori, confortando, e ratificano tutte le viscere, e particolarmente fanno il sangue chiaro, & puro.

Nocumenti. Nuocono quando si colgono con le frondi, e co i fusti duri, perche all'hora fanno dura digestione, & i teneri sono ancora vn poco ventosi.

Rimedij. Perdono nella cottura ogni ventosità, e si fanno cibi di virtù incolpabile con gran beneficio di chi l'vsa, si mangiano conditi con oglio, & aceto communemente.

Gradi. Nel caldo, & nel freddo sono temperati, mà sono humidi nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni sempre che si possono hauere per tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

I Lupoli non furono conosciuti da gli Antichi, mà superano tutte l'altre herbe che si mangiano, di bontà di succo, & particolarmente hanno questa proprietà, che rischiarono il sangue, e lo mondano tirando a basso la feccia di quello in vn tratto, come fanno le Tacchie nel vino, che portano al basso la feccia nettano efficacemente tutte le viscere, particolarmente il fegato, & è marauiglia che essendo di tanta virtù, siano cosi poco v-

C *sati,*

ſati, che in vero il beneficio, che appertano, è marauiglioſo, e lo fanno ſubito. Sono molto ſtimati in Germania, et in altri paeſi Settentrionali, e con grandiſſima diligenza ſi coltiuano ne gli horti, perche ſenza i ſuoi follicoli non ſi può fare la Ceruoſa. Plinio corſiuamente lo nominò Lupo ſalictario. Le ſue cime ſi mangiano cotte in inſalata, mollificano il corpo, aprono le opilationi, la decottione de' fiori, e dei follicoli ſana gli auelenati, e guariſce la rogna. Il ſuo ſiroppo è miracoloſo nelle febri celeriche, & peſtilentiali.

C A R O T E.

Elettione. Le migliori ſono le roſſe, mà biſogna che ſiano groſſe, dolci, & che ſia il tempo dell'inuerno.

Giouamenti. Prouocano il coito, & il latte, & i meſi alle donne, fanno orinare, e ſi preteriſcono alle peſtinacche, & aprono le opilationi.

Nocumenti. Danno poco, & non buono nutrimento, tardi ſi digeriſcono, e generano molta ventoſità.

Rimedij. Se ſi cuocono aſſai, che coſi perdono la malitia, e poi con aceto, oglio, & ſenape, ouero coriandro ſi condiſcono.

Gradi. Sono calde nel ſecondo grado, & humide nel primo.

Tempi, Etadi, Compleſſioni. Sono buone ne' tempi molto freddi, per i giouani, e per tutte le compleſſioni, eccetto, che per i vecchi, e flemmatici.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

La Carote sono le Pestinacche seluaggie, che di dentro sono di colore di sangue, e le Pestinache domestiche, son quelle che di dentro sono bianchissime, che la Quaresima si frigon in cambio di Pesce. Le Carote sono più potenti, mà l'vna e l'altra moue il coito. Riscaldano, assottigliano, e fanno orinare, mà danno, poco nutrimento. Fanno ventosità, & il Sangue, che generano, non e senza qualche malitia, la qual si leua con l'Aceto, e con le specie Aromatiche: mà sopra tutto bisogna che siano molto ben cotte, perche altrimenti tardi si digerirebbono; e però si deuono cuocere due volte. Le rosse s'vsano in salata, le bianche nel brodo della carne, come le Rape. Sono amendue gusteuoli, e grate nelle mense.

MENTA.

Elettione. La picciola, che ne gli horti si semina, detta altrimenti Mentuccia, & da alcuni Menta Romana, mà si prendano solamente le cime.

Giouamenti. La Menta e molto grata allo stomaco, e lo conforta, massime s'è freddo, e debole consuma la flemma, e risueglia gagliardamente l'appetito.

Nocumenti. Nuoce a chi hà lo stomaco, & il fegato caldo, perche riscalda notabilmente, & assottiglia il sangue, e l'infiamma.

Rimedij. Mangiandose poca quantità, & in compagnia d'herbe frigide, com'e lattuca, e la ciccorea, e la porcellana, & altre simili, & in tempi freddi.

Gradi. E calda, & secca, nel secondo grado intenso ouero nel terzo rimesso.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne' tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La Menta ammazzaua subito con grande efficacia i vermi nel corpo de fanciulli dandosi vna dramma del suo succo con meza oncia di Agro di cedro, ò di zuccaro rosato, è di siroppo di scorza di cedro. Leua il singhiozzo, la nausea, & il vomito, e dà gran forza allo stomaco. Onde disse la Scola Salernitana. Nuinquam lenta fuit stomaco succurrere Menta *Il suo siropo per quelli effetti è singolarissimo. Fà venire appetito, accresce il coito, mà stringe il corpo, consuma le flemme potentemente, sana la grauezza, fà buon fiato, e gioua alla memoria, si mescola vtilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insalate, perche da se è troppo calda, & amara. In questa herba di così grato odore fù trasmutata Mynthe Ninfa da Proserpina, per esser si troppo spesso ritrouata in atti venerei con Plutone, si come fauoleggian i Poeti, i* quali *gli danno epiteto di odorosa, e verdeggiante.*

A C E T O S A.

Elettione. Che sia nata, & coltiuata ne gli horti, & non nelle Campagne, & che non rosseggi punto, mà che sia tutta verdeggiãte.

Giouamenti. Smorza l'ardore della colera, & estingue la sete, è ottima nelle febri ardenti, e pestilentiali, incita l'appetito, e

fa-

sana il flusso.

Nocumenti. Nuoce a i melanconici, & inasprisce lo stomaco, & a chi l'vsa di continuo rende il corpo stitico.

Rimedij. Mangiandosi in insalata, in mescolanza d'altre herbe, trà le quali sia la lattuca, ch'è humida, e la Menta ch'è calida.

Gradi. E fredda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona solo ne' tempi caldi, nelle infermità calde, per giouani, per i colerici, e per i sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

L'Acetosa è molto grata nelle insalate crude mescolata; per rispetto del sapor brusco, ch'ella tiene; onde in Lombardia volgarmente si chiama herba brusca, & è molto aggradeuolle al gusto, e ancor ottima nelle febri ardenti, e pestifere, perche smorza valentemente la colera caua la sete, e resiste alla putredine, vsando la sua decottione ò in acqua, ò in brodo; ouero la sua acqua distillata, ouero il siroppo che si fà del suo succo e ancora per la sua stitticità ottimo rimedio per le Disenterie, ò per tutte le specie di flussi. Hà ancora virtù d'incitare l'appetito, è però molti se la mangiano cosi cruda col pane. Non è stata conosciuta dà gli antichi, & da i Greci moderni detta Ozalie. Sono di lei due specie la maggiore se si semina nelli horti & è la maggiore La minore nasce per le campagne, & hà le frondi molto minori, simili a i ferri delle lancie rosseggianti, e lucide.

PIMPINELLA.

Elettione. Quella specie più minuta, che si semina, ne gli horti per l'vso delle insalate, che hà le frondi picciole, mà d'intorno dentate, & i fusti rosseggianti.

Giouamenti. Mondifica le reni, e la vessica, prouoca marauigliosamente l'orina, e caccia, fuor le pietre, e le renelle; e posta nel vino rallegra il cuore potentemente.

Nocumenti. E' vn poco graue da digerirsi, rende il corpo stittico, & ad alcuni riscalda il fegato, & il Sangue.

Rimedij. Si deue mangiare in insalata cruda; mescolata con l'altre herbe frigide, che li leuano quel poco di caldo souerchio, che tiene.

Gradi. E calda, & secca nel secondo grado, & secondo alcuni tocca del terzo.

Tempi, Etadi, Complessioni. In poca quantità, e buona sempre, mà particolarmente l'inuerno per i vecchi, e per i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La pimpinella non è stata conosciuta dagli antichi se non da i simplicisti la riducono sotto la specie della sassifragia per la gran virtù ch'ella tiene di rompere, e cacciar suori le pietre, è la renella dalle reni, & dalla vessica, massime quella seluagia, e per puzar di Becchò si chiama Hircina; la domestica è singolarissimo rimedio contra la peste, vsando la sua decottione in acqua, ò in brodo, ò l'acqua lambicata, ò l herba-

cru-

cruda ò secca in poluere, & empiastrata, e posta su i carboncelli, li sana subito: & però si adopra ancora valentemente, contra tutte le passioni, e sincopi del cuore, perche consuma l'humore melanconico chiarifica il sangue, e moltiplica gli spiriti vitali, massime infusa dentro il vino.

PETROSELO.

Elettione. Si hanno da pigliare le frondi, quando non ci sono ancora i fiori, ne il seme, perche sono più odorose, e più tenere, e le radici, quando sono di mezo tempo.

Giouamenti. Prouoca l'orina, & i mesi gagliardamente, netta il fegato e la matrice, e leua le loro opilationi, e grato allo stomaco, e la sua decotione è contra i veleni.

Nocumenti. Il suo nutrimento ch'egli dà non e molto buono infiama il sangue, riẽpe la testa, & e difficile, e tarda la digestione.

Rimedij. Mangiandosi crudo in compagnia dell'herbe frigide, in poca quantità, mà cotto nel brodo in tutti gli intingoli, e minestre, e le radice siano molto ben cotte.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & seccho nel fine del primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni vno, ma crudo non e buono ne' tempi caldi a giouani ne a colerici.

HISTORIE NATVRALI.

Il' Petrosello anticamente si chiamaua Apio de gli horti, & era in vso, com'è ancor' oggi quasi in tutte le viuande, che ricercano

condimento di herbe odorifere, e saporite, e veramente pare che quest'herba sia preferita all'altre tanto quanto ch'entra nelle salse, nelle minestre, ne guazzetti, ne gli intingoli, & in tutti gli altri condimenti, di maniera che pare che non si possa far cucina senza il Petrosello. Hà gran virtù di risoluere le durezze delle mammelle causate dal latte congelato così crudo come cotto, fà orinare, mà molto più il seme, che l'erba. Il seme gioua a i veleni delli serpi & è ancora molto petorale, leua via le ventosità è netta tutti i membri interni, togliendo le opilationi, e gli apostemi di quelli. Quanto poi appartiene al cibo, egli non genera molto buon nutrimento anzi la sua sostanza è dura da digerirsi, e si crede che infiammi i corpi colerici.

DRAGONE.

Elettione. Che sia coltiuato ne gli horti grassi, che si adacquino assai, e si prendano le cime,& le frondi più tenere, mà non quelle che sono sparse per terra.

Giouamenti. E la migliore herba che si adopri per fare il sapore, e cordiale, genera ottimo, appetito, accresce il coito, e conforta mirabilmente lo stomaco.

Nocumenti. Riscalda il fegato, & assotiglia il sangue, e però quei che sono di calda complessione non vsino di mangiarlo, ne in molta quantità.

Rimedij. Mangisi in compagnia de i fiori della Borragine, con l'Endiuia, o con la lattuca, o con altre herbe fredde, che così perde l'acutezza.

Gra-

Gradi. E caldo nel secondo grado intesamente quasi, che tocca del terzo, & secco nel primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono ne i tempi freddi, per i vecchi, e per i flemmatici; ma nuoce a giouani, & a i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Dragone herba non fù in cognitione de gli antichi perche questa non è herba naturale mà fatta artificialmente da gli hortolani, i quali per far quest herba, pigliano il seme di lino, e lo pongono sotto terra dentro vna cipolla ouero dentro vna scalogna. Con tutto ciò è herba molto aromatica, & i contadini hanno ferma, e ragioneuole opinione, che mangiata preserui dalla peste, e da ogni corruttione, così interna, come esterna. Et per sanare le doglie frigide de' denti, e delle gengiue la cuocono dentro il buon vino bianco, e quello caldo per vn pezzo tengono in bocca con felice, e presto successo di buon giouamento. Et in vero è molto cordiale, conforta la testa, e lo stomaco, tagliando le flemme, che ci troua dentro. Onde segue che muoua l'apetito valentemente, e che aiuti ancora il coito. Ne' tempi caldi si mescoli con l'herbe frigide.

RADICE.

Elettione. Che sia tenera, mà non dolce, anzi che morda la lingua, e sia acuta, perche più valentemente opera, e che habbia ben sentito il freddo grande.

Giouamenti. Prouoca l'orina, e mena fuo-

ri le pietre, e la renella dalle reni, e dalla vessica, salda lo stomaco, e chiarisce la voce.

Nocumenti. Fà smagrire, muoue rutt'i puzzolenti; tardi si digerisce offende la testa, infiamma il sangue, genera pidocchi, nuoce a i denti, & nuoce alla vista.

Rimedij. Mangisi dopo pasto, che perde nella digestione ogni malitia, mà le sue frondi, & il caule si mangi auanti, perche muoue l'appetito.

Gradi. E calda nel secondo grado, & secca nel primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne' tempi freddi, per i giouani, e per quei che molto si affaticano, e sono di caldo stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

La Radice, che si mangia cruda communemente in alcuni luochi si chiama rauano, ò Rauanello. La domestica si può mangiare auanti pasto, purche sia in poca quantità perche risueglia l'appetito, è fà sapere buono il bere massime s'è vn poco acuto, e forte. La Ramoraccia ch'è seluaggia, opera valentemente, per esser molto calda e molto acuta, mà e cibo da persone che siano essercitate, e che molto s'affaticano. Non si hà da mangiare auanti pasto, perche tira à se il cibo e lo fà star sospeso, ond è molto atta al vomito. Mà doppo pasto aiuta la digestione, e fà orinare. La radice nuoce alla vista, mà la sua acqua distilata, & instilata sana il male di gli occhi, suole accrescere la ventosità a quei che hanno i dolori colici, e le frondi sanano i liuidi delle percosse.

AGLIO.

A G L I O.

Elettione. Quando nasce da principio la Quaresima, per compagnia delle insalate, ouero secco per riporsi, e che habbia molti germogli, e nodi.

Giouamenti. Quando è tenerello, corregge la frigidità, e la humidità dell'insalata, secco è contra il veleno, schiarisce la voce, ammazza i vermi, prouoca il coito, e l'orina.

Nocumenti. Nuoce alla virtù espulsiua, al ceruello, alla vista, al capo, e fà venire sete, nuoce alle donne grauide, & rinoua le doglie vecchie, fà adustione di sangue.

Rimedij. Cuocendosi sin tanto, che perda l'acrimonia, se hà le virtù più deboli, non ritiene tù malitia, e poi mangiandosi con oglio, & aceto, ouero con l'altre viuande.

Gradi. E caldo nel quarto grado, & secco nel terzo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono ne i tempi freddi, per i vecchi per i flemmatici, & cattiuo per i giouani, & per i calidi.

HISTORIE NATVRALI.

L'Aglio e singolarissimo rimedio per quei che nauigano per leuare la putrefattione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine; e dell'acque, & da i cibi corrotti, che per necessità s'inghiottiscono. Et è anco buono, perche dona vigore a quelli, che menano i remi, e però si mangiano communemente da tutti quei che sono in Mare, la mattina subito ch'è giorno, & anco perche

resiste alla nausea causata dall'agitatione del Mare. L'Aglio taglia gli humori grossi, apre l'opilationi, sana la tosse causata da frigidità, mà infiamma gli humori, e la testa mangiandosene molto crudo, e cuocendosi perde la malignità: benche le sue virtù nel cuocerlo, diuentino più deboli: Sana la morsicatura del Cane rabbioso, mà risueglia le doglie in quel membro, che patisce infermità. Consuma il catarro Salso nello stomaco, mà nuoce alle Morici, & alle donne che allattano.

CIPOLA.

Elettione. Che sia in luogo acquoso, che sia grossa, che habbia molto succo, e che sia in forma rotonda, come sono le Gaetane, che vengono a Roma.

Giouamenti. Aiuta il coito, genera sperma, & latte, fà venir buono appetito, & è contra il nocumento, che si acquista per la mutatione dell'acque.

Nocumenti. Cruda mangiata in molta quantità, fà dolere la testa infiamma il sangue, & nuoce all'intelletto.

Rimedij. Stia per vn gran pezzo infusa nell'acqua fresca tagliata in pezzi, e poi si cuoca ben bene, che così perde ogni malignità.

Gradi. E calda nel terzo grado, e secca nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Nuoce ne i tempi caldi all'etadi, & complessioni calde, mà gioua alle contrarie.

HISTO.

HISTORIE NATVRALI.

Le più grandi e più dolci Cipolle, che siano in Italia, sono quelle che di Gaeta si portano à Roma si conseruano tutto il verno. Si tagliano, e si pongono in infusione nell'acqua fresca, che diuentano dolci come Pere Si fanno ancora grossissime, & eccellentissime in Romagna in vn loco detto la Massa de' Lombardi. Le rosse generalmente sono molto più dolci che le bianche anzi queste come fortissime non si mangiano se non cotte. Quantunque Dioscoride scriua tutto il contrario, il che è forsi vero in Grecia, & al tempo suo. La Cipolla assottiglia gli humori, fà buon appetito, e buon colore, mà offusca la vista, e cibo, da chi hà le carni dure, e molto si affatica. La Cipolla lunga e più pessima dell'altre. Hà la Cipolla la sua sostanza grossa, ventosa Apre le Morici, fà l'huomo colorito, accresce la lussuria mà cotta perde ogni malitia, e diuenta bonissima. Il troppo vsarla induce sonno profondo, mangisi cotta col petrosello.

SCALOGNA.

Elettione. Che sia picciola, somigliante alla radice del Narciso, sia rossa, dura, & dolce.

Giouamenti. Conferisce allo stomaco, quando per il souerchio caldo è debilitato, fà digerire ottimamente, & prouoca l'appetito.

Nocumenti. Generano ventosità, moltiplica gli humori grossi, fa dolere la testa, & induce sete, e sonno.

Rime-

Rimedij. Si ammaca prima,e poi s'infonde per vn pezzo nell'acqua, e poi si condisce con aceto forte, oglio, sale, e secco si pone la Saluaia trita; & il Petrosello.

Gradi. E calda nel quarto grado,& secca nel terzo.

Tempi;Etadi;Complessioni. Nuoce a i tempi, etadi, & complessioni calde, mà con l'apparecchio dètto si fanno buone, mà si mangino in poca quantità.

HISTORIE NATVRALI.

La Scalogna acquistò questo nome di Ascalonie, per essere stata ritrouata copiosamente appresso Ascalone Castèllo di Giudea donde poi fù portata in Grecia e di poi in Italia, doue, e molto grata nelle mense per primo pasto, per suegliar l'appetito, quando per il souerchio caldo si è à fatto ò perduto ò perche faccia ancora più saporito il bere condita con la Saluia trita, e col Pètrosello come si è dètto perde ogni acrimonia & malitia, e non se ne sente ne odore, ne nocumento veruno. I Latini con voce generale la chiamano Bulbo, ò radice tunicata. Ella è di natura assai simile alla Cipolla, accresce il coito, e genera humori grossi, e vischiosi è però non la deuono vsare se non quei che molto si affaticano. Fà digerire il cibo, mà infiamma la lingua. Quei che l'vsano di continuo, sentono notabile accrescimento di sperma; e gran prontezza all'atto del coito.

P O R R O.

Elèttione. Che sia domestico,nato,e coltiuato in luoghi acquosi, o che spesso si adac-

adacquino, mà sopra tutto sia picciolino, e tenerello.

Giouamenti. Prouoca l'orina, & i mesi delle donne, fà vscire la vētosità, incita il coitō; e cotto col mele purga, e netta i polmoni.

Nocumenti. Genera humori melanconici, offende la testa fà vedere sogni horribili, offusca la vista, aggraua lo stomaco, e nuoce alle vlcere della vesica.

Rimedij. Se si cuoce nell'acqua due volte, e si apparecchia con oglio di Mandorle dolci, & appresso si mangia lattucha, endiuia, & porcellana.

Gradi. E caldo nel terzo grado, & secco nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E pessimo cibo in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte è complessioni, e si deue dare a contadini.

HISTORIE NATVRALI.

Il Porro è la peggiore viuanda, è la più detestabile, e vitiosa, che si possa vsare, percioche fà dolere la testa, rompe e corrompe le gingiue, & denti: nuoce alla vista, morde lo stomaco è di tarda digestione, e genera molta ventosità. Solo hà di buono, che le sue foglie cotte, & empiastrate giouano alle dolorose enfiaggioni delle Morici mirabilmente, ponendosi in modo di supposta. Fà smagrire, ristagna il sangue, ch'esce dal viso. Il Porro arrostito sotto la cenere calda e mangiato supera il veleno de' funchi malefichi, e risolue la crapula ò la embriathezza; mà nuoce a' nerui, e riempie la testa di fumi melanconici. Il suo succo posto nell'orecchie sanna

sana il dolore fatto da causa fredda & è contra i dolori colici, mà è cibo da persone rustiche, è che molto s'affaticano. Gli antichi vsauano grand'arte in fargli crescer la testa come le Cipolle, che diueniuano migliori; è li chiamauano Settiui. Di questo modo di coltiuare i Porri, accioche vengano grossi, scriue Columella all'vndecimo.

RAPA.

Elettioni. Che sia tenera nata in luoghi, e colta in tempi freddi, doppò cauata dalla terra lungamente si conserui, che perde la ventosità.

Giouamenti. Da assai nutrimento, accresce il coito, fà orinare, & è mirabile in illuminare gli occhi, & fare buona vista.

Nocumenti. Genera ventosità, & acquosità nelle vene, & opilatione ne' porri; & è di tarda digestione, tal hora mordica il ventre.

Rimedij. Se si pone nell'acqua fredda, e due volte si cuoce, e buttate quelle acque poi si cuoca in brodo di carni grasse, col finocchio, e specie.

Gradi. E calda nel fine del primo grado intensamente, & humida nel primo, secondo la dottrina de gli Arabi.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne i tempi freddi per tutte le etadi, e complessioni, eccetto per quei che patiscono ventosità.

HISTORIE NATVRALI.

Le Rape per esser buone bisogna, che sentano il gran freddo è però i Poeti le chiamauano Brumalia, & gaudentia frigore Rapa.

Plinio

Plinio dà il primo luogo a quelle del contadino di Norcia. Le Rape, & Nagoni, con tutto che siano diuersi di colore, e di forma sono però dell'istessa spetie, e di qualità poco differenti. I Nagoni, sono vn poco più pettorali, mà tutti accrescono il coito & generano ventosità. La Rapa riscalda le reni, mà fà gonfiare il ventre. nutrisce più presto molto che poco mà è difficile da digerirsi; eccetto se si cuoca assai e si ci pongeno spetiarie, & herbe calidi, che cosi diuenta migliore. Cruda è nemica allo stomaco, & non si digerisce. Quei che le vogliono mangiare arrostite, per conciarle poi con aceto insalata, non le pongano sopra i legni accesi, ou'è il fumo, perche acquistano qualità suffocante; mà le cuocano sopra le bragie, ò carboni infocati.

CEDRIVOLI.

Elettione. Che siano lunghi, grossi, e ben maturi, con colore giallo, simile à quello de' Cedri quando sono ben maturi.

Giouamenti. Rinfrescano mirabilmente quei c'hanno ardore nello stomaco, leuano la sete smorzano la colera, e fanno orinare.

Nocumenti. Sono durissimi a digerire, generano flemma, & humori vischiosi, e tal volta velenosi, acceto che ne i stomachi, che sono calidissimi.

Rimedij. Mangiando in sua compagnia la cipolla il Dragone, la Menta, la Rucchetta il Pepe, ò altri cibi che siano molto caldi.

Gradi. Sono freddi nel fine del secondo grado, & humidi nel principio del terzo.

Tempi

Tempi; Etadi, Compleſſioni. Sono Peſſimi in tutti i tempi, a tutte le etadi, & a tutte le compleſſioni.

HISTORIE NATVRALI.

I Cedriuoli ſono più freddi de' Cocomeri, e di qual ſi voglia altro cibo che ſi mangi generan humori viſchioſi nel corpo, e nelle vene, dalli quali poi in proceſſo di tempo ſi cauſano febri lunghe, & di mala qualità. Nuocono a gli ſtomachi freddi ſi che non li digeriſcono mai. Da queſto fruttonon sò cauarne altro beneficio, ſe non che quando ſon ben mondati dalla ſcorza, ſe ne fanno fette lunghe, & larghe, è ſottili, le quali poſte per vn gran pezzo nell'acqua freſca, e meſſe ſu la lingua di quei che hanno le febri ardenti, leuano loro la ſete: non laſcian raſciugar, ne diuentar negra la lingua, ne il palato, anzi ſmorzano la ſete, rinfreſcano l'ardore della febre e mantengono la bocca humida e freſca. Et ſe ne fanno bollire col zuccaro, leuano la ſete più pontentemente. Sono cibo per le genti ruſtichi è per chi hà lo ſtomaco caldiſſimo. Guardinſi da queſti le perſone delicate.

V V A S P I N A.

Elettione. Che ſia domeſtica, e verde, & che non ſia troppo matura, perche all'hora perde il colore, & il ſapore acetoſo, e diuenta gialla, e dolce.

Giouamenti. E ottima cotta nelle mineſtre, per quei che hanno la febre acuta, & conſerua mirabilmente le donne grauide, & fà venire appetito.

Nocu-

Nocumenti. Nuoce alli melanconici inasprice lo stomaco, & lo aggraua se si mangia cruda, e rende il corpo stitico a chi la frequenta.

Rimedij. Mangiandosi ben cotta nel brodo di buona carne in compagnia del Petrosello, che cosi perde ogn'asprezza, e ogni difetto.

Gradi. E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne' tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di complessione colerici, & sanguigni, mà cattiua per li stomachi deboli.

HISTORIE NATVRALI.

L'vua spina, ouero crespina, ò vua marina non fù conosciuta dalli antichi, e se ne troua di domestica, è di saluatica, l'vna è l'altra à i rami spinosi, i fiori bianchi e fà i frutti non in grappoli mà separatamente. Il suo succo è vinoso, & brusco mentre che il frutto è acerbo; onde è ottimo per condimento delle minestre, & di guazzetti. Mà quando egli si fà maturo diuenta gialletto, & dolce. Si coglie questo frutto per l'vso di cibi mentre ch egli è verde, & acerbo perche col suo sapore brusco da molta gratia a guazetti, e broddetti, & all'intingoli, caua la sete, & smorza la colera delle febri ardenti, quando è maturo muta sapore. In loco dell'agresto è molto in vso communemente; e fà grande resistenza alla putrefattione, onde nelle febri pestilentiali & nella peste istessa è medicina & cibo singolare, perche difende dalla corruttione tutti i membri principali, & particolar-

larmente i vitali e i naturali. Dell'istessa natura è il volgare Ribes che fà i grani grossi.

ARANCI.

Elettione. Che siano assai graui, ben maturi, ben coloriti, e di mezo sapore. Perche i dolci sono alquanto caldi, & i bruschi sono nociui allo stomaco.

Giouamenti. I dolci sono buoni per i melanconici, & per i catarosi, & leuano l'opilationi. Quelle di mezo sapore sono ottimi nelle febri, e risuegliano l'appetito.

Nocumenti. Gli acetosi fanno il corpo stitico, raffreddano il stomaco, & astrengono il petto, & le Atterie.

Rimedij. Mangiandone appresso la sua scorza condita col zuccaro ch'è molto stomacale, & mangiando di quelli in poca quantità.

Gradi. Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo. I dolci hanno del caldo temperatamente.

Tēpi, Etadi, Complessioni. Sono buoni dolci per i vecchi, e gli acettossi à tempi caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

Gli Aranci non sono di vna specie, mà alcuni sono dolci, e questi declinano al caldo temperatamente, e sono pettorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risuegliano l'appetito, e stringono il corpo valentemente. Altri sono di mezo sapore, & questi sono grati al gusto, sono ottimi nelle febri colleriche,

leriche, leniscono la gola e leuano la sete, & questi sono freddi & secchi temperatamente. I fiori sono di colore d'argento, & se ne fà acqua, che supera tutti gli odori; le frondi sono di smeraldo, & i frutti de oro; onde sono detti Anarantia, sono contra le febri pestilenti. Di questi parlò Virgilio dicendo; Aurea Mala decem misi, ot as altera mittam. *In Roma si chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Della loro scorza secca se ne fà poluere la quale ammaza i vermi, e presa nel vino, preserua dalla peste.*

LIMONI.

Elettione. Che siano con l'odor di cedro, non maturi, ben coloriti, e per alcuni giorni siano stati distaccati dall'arbore.

Giouamenti Il succo loro risueglia l'appetito, ferma il vomito, incide gl'humori grossi, & resiste alle febri maligne.

Nocumenti Raffreddano gagliardamente lo stomaco, fanno venire i dolori colici, & fanno smagrire, generano humori melanconici.

Rimedij. Vsandoli di rado in poca quantità, senza la scorza, che siano stati infusi nell'acqua, ponendo sopra la canella, & si leui la scorza.

Gradi. Sono freddi, & secchi nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni soli ne i tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, mà son nemici a i vecchi, & a i flemmatici.

HISTO.

HISTORIE NATVRALI.

De' Limoni si lambica col vetro l'acqua laqual fà polito il viso alle donne guarisce l[e] volatiche, & i pedicelli, posto il succo ne' si[ro]-roppi sana le febri pestilenti, & ammazza [i] vermi del corpo, & il suo succo, quando s[o]no acerbi, al peso d'vn oncia, e meza, con l[a] maluasia caccia le pietre delle reni. Non danno i Limoni al corpo humano nessun nutrimento perche mordicano con la sua ac[u]tosità lo stomaco, stringono il ventre gagliar[]damente. Non s'vsi chi hà lo stomaco freddo Ci sono i Limoncelli piccoli, il cui succo cacci[a] la pietra valentemente, e particolarmente [i] Napolitani & li Genouesi hanno per costum[e] tagliarli minuti, e ponerci sopra sale, & v[n] poco di acqua rosa & mangiarli in compagni[a] delle carni e de pesci perche fanno venire ap[]pettito & sapere buono il bere & dalle reni, [e] dalla vesica cacciano la renella gagliarda[]mente. E certo non si troua salsa miglior [di] questa.

CEDRI.

Elettione. Che siano ben maturi e grossi & che siano nati in paesi caldi, & non si man[]gino subito, che sono staccati dall'arbore.

Giouamenti. Sono ottimo rimedio contr[o] il veleno, & la sua scorza fà digerire il cibo & rende buono il fiato della bocca.

Nocumenti. Si digeriscono tardi, e son[o] molesti a quei che hanno la testa calda, e s[e] di sera si mangiano, fanno venire le verti[]gine.

Rime-

Rimedij. Mangiandosi appresso viole fresche, odorifere, ouero zuccaro violato che sia fatto di fresco.

Gradi. La scorza, & i semi sono caldi, e secchi nel secondo grado, la polpa, e fredda & humida, l'Acetoso è freddo, & secco nel terzo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Crudi non sono buoni per nessuno, in nessun tempo mà conditi col zuccaro diuentano buoni per tutti, & per sempre.

HISTORIE NATVRALI.

L'Agro del Cedro genera vna ventosità, qual risoluono la scorza, & il semme la scorza posta ne' panni probibisce le tarme, & il suo odore e contra la peste, e contra l'aria corrotta. Il Cedro si hà da mangiare solo, cioè ne prima ne poi. Il seme gioua alle morici tolto col vino, & à tutti i veleni, massime di Scorpioni, il succo rinfresca, leua le pasioni del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il Cedro non si vede mai senza frutti, & se bene i grosi sono più belli da vedere nondimeno quei del Lago di Garda, che non passano la grandezza de' Limoni, sono più grati al gusto, la loro decottione tenuta in bocca fà buon fiato si deuono mangiare conditi col zuccaro, che diuentano migliori, & non crudi.

Z V C C H A.

Elettione. Che sia fresca, tenera, verde e leggera, e dolce.

Giouamenti. Gioua a i colerici, smorzano

la

la sete, se si cuoce col succo dell'Agresta, s
rinfresca il fegato.

Nocumenti. Nuoce a i freddi, flemmatic
genera molta ventosità, acquosità, & per
indebolisce lo stomaco.

Rimedij. Apparecchiandosi con la senap
col pepe, e con l'aceto, ouero con herbe cali
de come sono la cipolla, & il petrosello.

Gradi. E fredda, & humida nel second
grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne
tempi molto caldi per i giouani, & per quel
li che sono di calda complessione.

HISTORIE NATVRALI.

*La Zucca è di cattiuo nutrimento, e si cor
rompe perche si cambia in quell'humore, che
troua nel stomaco, e perche discende tardi, e
perche ella e insipida, riceue quel sapore, e
genera l'humore simile à quella cosa, con la
qual si condisce. Nuoce a gli intestini, e spe-
cialmente al Colon, & però fà i dolori colici,
se si mangia in molta quantità fa i premiti,
se si mangia cruda graua lo stomaco, di modo
che non si può aiutare se non col vomito. Cot-
ta a lesso si fà alquanto migliore. Vna spetie
di zucca si conserua tutto l'inuerno, mà gli è
pasto da gente vile. I Poeti la chiamano
graue, verde, tonda, ventrosa, pregnante, e
feminosa. I Latini la chiamano Cucurbita, &
i Spagnuoli Calabazza.*

C A V O L O.

Elettione. Che siano teneri, lunghi, & col
ti nella cima della piãta, che habbia le fron-
dj

di aperte,& non chiuse con la rugiada sopra.

Giouamenti. Se si mangiano mal cotti, moueno, e lubricano il corpo. Mà molto cotti lo stringono.

Nocumenti. Nuocono, a i melanconici, & massime al tempo dell'estate, che sono molto più duri delli altri tempi.

Rimedij. Se si cuocono a lesso, & la prima acqua si butti via, & poi si cuocono nel brodo di carne grassa con finocchio,& pepe.

Gradi. Son freddi,e sechi nel primo grado

Tempi, Etadi, Complessioni. Solamente si lodano la primauera le sue cime dette broccoli, il resto è cattiuo per ogn'vno da ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

I Braccoli hanno più dell humido che non hà tutto il resto del Cauolo, & però presto si digeriscono & se sono mal cotti lubricano il corpo, & fanno orinare come anco le frondi del cauolo, ilquale quanto è più largo & aperto, tanto più e sano, e saporito, perche è digerito dal caldo del sole, tutta la pianta genera humor melanconico, & però fà vedere sogni spauenteuoli. Mollisce la gola & il petto, & leua la ebbriachezza. I cauoli capuzzi sono pessimo cibo massime l'estate, & non gli deueno mangiare se non quei che molto faticano cotti con grassi sima carne. Il medesimo auuiene de i cauoli Torzuti, ma questi sono alquanto migliori de i Capuzzi, et quando pure occore, che si mangiano sempre si deue beuere appresso il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.

P I S E L L I.

Elettione. Che siano freschi, teneri non toccati da animali, che siano senza vermi.

Giouamenti. Sono grati al gusto, risuegliano lo appetito, nettano il petto, & sanano la tosse, & fanno buon nutrimento.

Nocumenti. Nuocono a quei che hanno i denti deboli, e generano ventosità.

Rimedij. Se si cuocono con sale, con molto oglio, ponendoci sopra pepe, & sugo di frutti accettosi, mà l'oglio di mandorle è il suo condimento.

Gradi. Freddi nel primo grado, humidi temperatamente.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne' tempi caldi, per i giouani, & per i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

I Piselli non sono molto differenti dalle faue, mà fanno venire sospiri, & inducono strane meditationi. Non si digeriscono troppo presto, mà generano lodeuol nutrimento, è moueno il corpo, cuocendosi secola Bieta ò altra herba emolliente. Giouano all'asma, alla tosse, & à tutte le infirmità del petto, cuocendosi secò l'oglio di mandorla. Bisogna che siano ben cotti, acciochè perdano il vento: Mà si hanno da mangiare senza la scorza l'estate, ne i tempi paesi, è complessioni calde.

F A V A.

Elettione. Grossa, netta, lucida senza macchie, che non sia stata forata da i vermi

che

che sono detti Gurguliones.

Giouamenti. E buon rimedio per leuar le vigilie, sana la doglia di testa, detta Hemicranea, & ingrassa il corpo.

Nocumenti. Genera molta ventosità, fà stupidi i sensi, e fà venire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.

Rimedij. Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere fin tanto, che sia disfatta.

Gradi. E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne i tempi freddi, per le genti rustiche, & la tenerela per quei che hanno lo stomaco caldo.

HISTORIE NATVRALI.

La Faua genera molto vento, è però ella nuoce a quei che patiscono i dolori colici, fà le carni assai moli, & induce sonnolentia, e senza scorza diuiene assai migliore, perciochè ella stringe, & opila, è la midolla netta, monda, & asterge; chi vsa le faue getta horribili sospiri. La faua fresca è verde e fredda, & humida, e genera flemma, la secca si deue cuocere senza scorza tanto che si dissolua, aggiungendoui molto Pepe, ò canella. La verde genera molti escrementi. Se le Galline mangiano la faua, l'oua loro facilmente si spezzano. Genera opilatione, facendo nel a carne, quello che fà il formento nella pasta.

F A G I V O L I.

Elettione. Che siano rossi, ouero che ti-

rino al rosso, che non siano forati, e che al fuoco facilmente si cuocano.

Giouamenti. Fanno orinare, prouocano i mestrui alle donne, & ingrassano il corpo.

Nocumenti. Fano molto vento, inducono la nausea, grauano lo stomaco, fanno cattiui sogni, vertigine, & riempieno il capo.

Rimedij. Cuocendosi con oglio, sale, Pepe, senapa, & aceto.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado, mà temperatamente.

Tempi, Etadi, Complessioni. Si possono vsare da quei, che hãno lo stomaco gagliardo, & che molto si affaticano, mà non da gli otiosi, & delicati.

HISTORIE NATVRALI.

I Fagiuoli sono assai peggiori delle faue, mà trà loro i rossi son migliori, come più caldi & meno ventosi. Giouano al petto, & a i polmoni, la Senape toglie via il loro nocumento come ancora fanno l'aceto il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si hà da bere il vino schietto. I Fagiuoli non durano lungamente e questo auuiene perche non si possõ no seccare perfettamente. I verdi si deuono mangiare senza la scorza con sale, oglio, cimino, e Pepe. I bianchi sono molto humidi, & tardo a digerirsi; Quantunque il Fagiuoli siano di gran nutrimento sono però pasto da contadini, e non da delicati ò da studenti.

C E C I.

Elettione. Che sianq grossi, ben custoditi e che nõ sian forati, ne mãgiati da gli animali

Gio-

Giouamenti. Moltiplicano lo sperma, prouocano l'orina, & i mestrui, e rompeno la pietra, e giouano a i polmoni, e fanno buon colore.

Nocumenti. Se si mangiano freschi, generano molta superfluità nello stomaco, e nelle budella. Nuocono sempre alle reni, & alla vessica.

Rimedij. Mangiandosi cotti con i semi del papauere, e per fargli apertiui si cuocono col Pulegio, e con la canella.

Gradi. Sono caldi, & humidi temperatamente nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni d'ogni tempo, per ogni età, e complessione, quando sono ben cotti, & bene apparecchiati.

HISTORIE NATVRALI.

I Ceci operano nella carne quello che fà il formento è la pasta, tutti rompono la pietra, mà molto più i negri, i quali fanno ancora facile il parto. I bianchi sono astersiui, e mondano il fegato, e la milza, fanno buon colore nella carne, perche accrescendo il colore generano molti spiriti, e però accrescono il coito, & il latte. Danno i Ceci buon nutrimento, ilqual sempre è accompagnato da vn poco di vento, chiariscono la voce, e purgano il petto, & i polmoni, i bianchi sono più humidi de i rossi, e chi l'vsa, fà bella la pelle, e la carne. Si danno per cibo ordinario a gli stalloni. Gli antichi poneuano questo frutto per segno della incorrottibilità, perciochè egli non è mai toccato da nessuno animale.

larmente i vitali e i naturali. Dell'istessa natura è il volgare Ribes che fà i grani grossi.

A R A N C I.

Elettione. Che siano assai graui, ben maturi, ben coloriti, e di mezo sapore. Perche i dolci sono alquanto caldi, & i bruschi sono nociui allo stomaco.

Giouamenti. I dolci sono buoni per i melanconici, & per i catarosi, & leuano l'opilationi. Quelle di mezo sapore sono ottimi nelle febri, e risuegliano l'appetito.

Nocumenti. Gli acetosi fanno il corpo stitico, raffreddano il stomaco, & astrengono il petto, & le Arterie.

Rimedij. Mangiandone appresso la sua scorza condita col zuccaro ch'è molto stomacale, & mangiando di quelli in poca quantità.

Gradi. Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo. I dolci hanno del caldo temperatamente.

Tēpi, Etadi, Complessioni. Sono buoni dolci per i vecchi, e gli acettossi à tempi caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

Gli Aranci non sono di vna specie, mà alcuni sono dolci, e questi declinano al caldo temperatamente, e sono pettorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risueegliano l'appetito, e stringono il corpo valentemente. Altri sono di mezo sapore, & questi sono grati al gusto, sono ottimi nelle febri colleriche,

leriche, leniscono la gola e leuano la sete, & questi sono freddi & secchi temperatamente. I fiori sono di colore d'argento, & se ne fà acqua, che supera tutti gli odori; le frondi sono di smeraldo, & i frutti de oro; onde sono detti Anarantia, sono contra le febri pestilenti. Di questi parlò Virgilio dicendo;
Aurea Mala decem misi, oras altera mittam.
In Roma si chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Della loro scorza secca se ne fà poluere la quale ammaza i vermi, e presa nel vino, preserua dalla peste.

LIMONI.

Elettione. Che siano con l'odor di cedro, non maturi, ben coloriti, e per alcuni giorni siano stati distaccati dall'arbore.

Giouamenti Il succo loro risueglia l'appetito, ferma il vomito, incide gl'humori grossi, & resiste alle febri maligne.

Nocumenti Raffreddano gagliardamente lo stomaco, fanno venire i dolori colici, & fanno smagrire, generano humori melanconici.

Rimedij. Vsandoli di rado in poca quantità, senza la scorza, che siano stati infusi nell'acqua, ponendo sopra la canella, & si leui la scorza.

Gradi. Sono freddi, & secchi nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni soli ne i tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, mà son nemici a i vecchi, & a i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

De' Limoni si lambica col vetro l'acqua laqual fà polito il viso alle donne guarisce le volatiche, & i pedicelli, posto il succo ne' si roppi sana le febri pestilenti, & ammazza i vermi del corpo, & il suo succo, quando sono acerbi, al peso d'vn oncia, e meza, con la maluasia caccia le pietre delle reni. Non danno i Limoni al corpo humano nessun nutrimento perche mordicano con la sua acetosità lo stomaco, stringono il ventre gagliardamente. Non s'vsi chi hà lo stomaco freddo. Ci sono i Limoncelli piccoli, il cui succo caccia la pietra valentemente, e particolarmente li Napolitani & li Genouesi hanno per costume tagliarli minuti, e ponerci sopra sale, & vn poco di acqua rosa & mangiarli in compagnia delle carni e de' pesci perche fanno venire appetito & sapere buono il bere & dalle reni, & dalla vesica cacciano la renella gagliardamente. E certo non si troua salsa miglior di questa.

CEDRI.

Elettione. Che siano ben maturi e grossi, & che siano nati in paesi caldi, & non si mangino subito, che sono staccati dall'arbore.

Giouamenti. Sono ottimo rimedio contra il veleno, & la sua scorza fà digerire il cibo, & rende buono il fiato della bocca.

Nocumenti. Si digeriscono tardi, e sono molesti a quei che hanno la testa calda, e se di sera si mangiano, fanno venire le vertigine.

Rimedij. Mangiandosi appresso viole fresche, odorifere, ouero zuccaro violato che sia fatto di fresco.

Gradi. La scorza, & i semi sono caldi, e secchi nel secondo grado, la polpa, e fredda & humida, l'Acetoso è freddo, & secco nel terzo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Crudi non sono buoni per nessuno, in nessun tempo mà conditi col zuccaro diuentano buoni per tutti, & per sempre.

HISTORIE NATVRALI.

L'Agro del Cedro genera vna ventosità, qual risoluono la scorza, & il semme la scorza posta ne' panni probibisce le tarme, & il suo odore e contra la peste, e contra l'aria corrotta. Il Cedro si hà da mangiare solo, cioè ne prima ne poi. Il seme gioua alle morici tolto col vino, & à tutti i veleni, massime di Scorpioni, il succo rinfresca, leua le pasioni del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il Cedro non si vede mai senza frutti, & se bene i sgrosi sono più belli da vedere nondimeno quei del Lago di Garda, che non passano la grandezza de' Limoni, sono più grati al gusto, la loro decottione tenuta in bocca fà buon fiato si deuono mangiare conditi col zuccaro, che diuentano migliori, & non crudi.

Z V C C H A.

Elettione. Che sia fresca, tenera, verde e leggera, e dolce.

Giouamenti. Gioua a i colerici, smorzano

la

la sete, se si cuoce col succo dell'Agresta, & rinfresca il fegato.

Nocumenti. Nuoce a i freddi, flemmatic genera molta ventosità, acquosità, & però indebolisce lo stomaco.

Rimedij. Apparecchiandosi con la senape col pepe, e con l'aceto, ouero con herbe calide come sono la cipolla, & il petrosello.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne' tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione.

HISTORIE NATVRALI.

La Zucca è di cattiuo nutrimento, e si corrompe perche si cambia in quell'humore, che troua nel stomaco, e perche discende tardi, e perche ella e insipida, riceue quel sapore, & genera l'humore simile à quella cosa, con la qual si condisce. Nuoce a gli intestini, e specialmente al Colon, & però fà i dolori colici, se si mangia in molta quantità fa i premiti, se si mangia cruda graua lo stomaco di modo che non si può aiutare se non col vomito. Cotta a lesso si fà alquanto migliore. Vna spetie di zucca si conserua tutto l'inuerno, mà gli è pasto da gente vile. I Poeti la chiamano graue, verde, tonda, ventrosa, pregnante, e seminosa. I Latini la chiamano Cucurbita, & i Spagnuoli Calabazza.

C A V O L O.

Elettione. Che siano teneri, lunghi, & colti nella cima della piãta, che habbia le fron-

di

di aperte,& non chiuse con la rugiada sopra.

Giouamenti. Se si mangiano mal cotti, moueno, e lubricano il corpo. Mà molto cotti lo stringono.

Nocumenti. Nuocono, a i melanconici, & massime al tempo dell'estate, che sono molto più duri delli altri tempi.

Rimedij. Se si cuocono a lesso, & la prima acqua si butti via, & poi si cuocono nel brodo di carne grassa con finocchio,& pepe.

Gradi. Son freddi, e secchi pel primo grado

Tempi, Etadi, Complessioni. Solamente si lodano la primauera le sue cime dette broccoli, il resto è cattiuo per ogn'vno da ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

I Braccoli hanno più dell humido che non hà tutto il resto del Cauolo, & però presto si digeriscono & se sono mal cotti lubricano il corpo, & fanno orinare come anco le frondi del cauolo il quale quanto è più largo, & aperto, tanto più e sano, e saporito, perche è digerito dal caldo del sole, tutta la pianta genera humor melanconico, & però fà vedere sogni spauenteuoli. Mollisce la gola & il petto, & leua la ebbriachezza. I cauoli capuzzi sono pessimo cibo massime l'estate, & non gli deueno mangiare se non quei che molto faticano cotti con grassissima carne. Il medesimo auuiene de i cauoli Torzuti, ma questi sono alquanto migliori de i Capuzzi, et quando pure occore, che si mangiano sempre si deue beuere appresso il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.

D PISEL.

PISELLI.

Elettione. Che siano freschi, teneri non toccati da animali, che siano senza vermi.

Giouamenti. Sono grati al gusto, risuegliano lo appetito, nettano il petto, & sanano la tosse, & fanno buon nutrimento.

Nocumenti. Nuocono a quei che hanno i denti deboli, e generano ventosità.

Rimedij. Se si cuocono con sale, con molto oglio, ponendoci sopra pepe, & sugo di frutti accettosi, mà l'oglio di mandorle è il suo condimento.

Gradi. Freddi nel primo grado, humidi temperatamente.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne' tempi caldi, per i giouani, & per i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

I Piselli non sono molto differenti dalle faue, mà fanno venire sospiri, & inducono strane meditationi. Non si digeriscono troppo presto, mà generano lodeuol nutrimento, è moueno il corpo, cuocendosi secola Bieta ò altra herba emolliente. Giouano all'asma, alla tosse, & à tutte le infirmità del petto, cuocendosi secò l'oglio di mandorle. Bisogna che siano ben cotti, accioche perdano il vento: Mà si hanno da mangiare senza la scorza l'estate, ne i tempi paesi, è complessioni calde.

FAVA.

Elettione. Grossa, netta, lucida senza macchie, che non sia stata forata da i vermi

che

che sono detti Gurguliones.

Giouamenti. E buon rimedio per leuar le vigilie, sana la doglia di testa, detta Hemicranea, & ingrassa il corpo.

Nocumenti. Genera molta ventosità, fà stupidi i sensi, e fà venire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.

Rimedij. Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere fin tanto, che sia disfatta.

Gradi. E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne i tempi freddi, per le genti rustiche, & la tenerela per quei che hanno lo stomaco caldo.

HISTORIE NATVRALI.

La Faua genera molto vento, è però ella nuoce a quei che patiscono i dolori colici, fà le carni assai moli, & induce sonnolentia, & senza scorza diuiene assai migliore, perciochè ella stringe, & opila, è la midolla netta, monda, & asterge: chi vsa le faue getta horribili sospiri. La faua fresca è verde e fredda, & humida, e genera flemma, la secca si dèue cuocere senza scorza tanto che si dissolua, aggiungendoui molto Pepe, ò canella. La verde genera molti escrementi. Se le Galline mangiano la faua, l'oua loro facilmente si spezzano. Genera opilatione, facendo nella carne, quello che fà il formento nella pasta.

FAGIVOLI.

Elettione. Che siano rossi, ouero che tirino

rino al rosso, che non siano forati, e che al fuoco facilmente si cuocano.

Giouamenti. Fanno orinare, prouocano i mestrui alle donne, & ingrassano il corpo.

Nocumenti. Fano molto vento, inducono la nausea, grauano lo stomaco, fanno cattiui sogni, vertigine, & riempieno il capo.

Rimedij. Cuocendosi con oglio, sale, Pepe, senapa, & aceto.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado, mà temperatamente.

Tempi, Etadi, Complessioni. Si possono vsare da quei, che hãno lo stomaco gagliardo, & che molto si affaticano, mà non da otiosi, & delicati.

HISTORIE NATVRALI.

I Fagiuoli sono assai peggiori delle faue, mà trà loro i rossi son migliori, come più caldi & meno ventosi. Giouano al petto, & a i polmoni, la Senape toglie via il loro nocumento come ancora fanno l'aceto il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si hà da bere il vino schietto. I Fagiuoli non durano lungamente e questo auuiene perche non si possono seccare perfettamente. I verdi si deuono mangiare senza la scorza con sale, oglio, cimino, e Pepe. I bianchi sono molto humidi, & tardo a digerirsi; Quantunq e il Fagiuoli siano di gran nutrimento sono però pasto da contadini, e non da delicati ò da studenti.

C E C I.

Elettione. Che sianq grossi, ben custoditi e che nõ sian forati, ne mãgiati da gli animali

Gio-

Giouamenti. Moltiplicano lo sperma, prouocano l'orina, & i mestrui, e rompeno la pietra, e giouano a i polmoni, e fanno buon colore.

Nocumenti. Se si mangiano freschi, generano molta superfluità nello stomaco, e nelle budella. Nuocono sempre alle reni, & alla vessica.

Rimedij. Mangiandosi cotti con i semi del papauere, e per fargli apertiui si cuocono col Pulegio, e con la canella.

Gradi. Sono caldi, & humidi temperatamente nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni d'ogni tempo, per ogni età, e complessione, quando sono ben cotti, & bene apparecchiati.

HISTORIE NATVRALI.

I Ceci operano nella carne quello che fà il formento è la pasta, tutti rompono la pietra, mà molto più i negri, i quali fanno ancora facile il parto. I bianchi sono astersiui, e mondano il fegato, e la milza, fanno buon colore nella carne, perche accrescendo il colore generano molti spiriti, e però accrescono il coito, & il latte. Danno i Ceci buon nutrimento, ilqual sempre è accompagnato da vn poco di vento, chiariscono la voce, e purgano il petto, & i polmoni, i bianchi sono più humidi de i rossi, e chi l'vsa, fà bella la pelle, e la carne. Si danno per cibo ordinario a gli stalloni. Gli antichi poneuano questo frutto per segno della incorruttibilità, percioche egli non è mai toccato da nessuno animale.

L E N T E.

Elettione. Quella che posta nell'acqua quando si leua fuori, subito si secca.

Giouamenti. Leua l'acutezza, e la furia del sangue, e conforta lo stomaco.

Nocumenti. Genera humori melanconici, nuoce al coito, & offusca la vista.

Rimedij. Cuocendosi con la Bieta, ouero con gli Spinaci.

Gradi. E fredda, e secca nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E trista per i colerici, & per i melanconici, e buona per gli humidi, ne i tempi molto freddi.

HISTORIE NATVRALI.

La scorza della Lente rilassa il ventre, è la midolla lo stringe; è però se sarà leggermente cotta mouerà il corpo, e se molto, lo stringerà. Diuenta pessima, quando si cuoce con la carne salata. Nuoce a i melanconici, fà vedere sogni horribili. Ingrossa il sangue di maniera, che non può correr per le vene, e però diminuisce, & impedisce l'orina, & i mestrui. Con la Lente non si deue mescolare nessuna cosa dolce, perche fà maggiore oppilatione. Riempie la testa di fumosità grossa, e però non si deue mangiare, se non da quelli c'hanno la complessione humida.

R I S O.

Elettione. Quello che hà li granelli lucidi è trasparenti a guisa di Perle, che sono detti Mur-

Margaritini, e che nel cuocere crescono.

Giouamenti. Giouà mirabilmente all'ardor del stomaco, & accresce la sprema, & sana i flussi del corpo.

Nocumenti. Nuoce à quelli che patiscono i dolori colici, perche la viscosità tardi discende a basso, & genera vn poco di vento.

Rimedij. Cuocendosi con latte di Vacca, ouero di mandorle dolci, ponendoci sopra il zuccaro, altri il cuocono con l'oglio di mandorle dolci.

Gradi. E caldo nel primo grado, e secco nel secondo, mà temperatamente, secondo Auicenna, & Rasi.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono l'inuerno, per quei che sono giouani, e che molto si affaticano, mà e cattiuo per i vecchi, & per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Riso si semina in terreni humidi, è paludosi se si cuoce ne' brodi delle carni grasse, nutrisce più è diuiene molto aggradeuole al gusto. Astringe il corpo, è sana i flussi, massime la sua decottione posta ne i cristeri. Egli è cibo temperato, nutrice assai, & ingrassa il corpo Quando si cuoce con l oglio, ò col butiro: perde la virtù costrettiua, gioua a i dolori dello stomaco e delle budella, cotto col latte nutrisce molto più, mà lungamente vsato fà hopilationi; chi si laua con l'acqua del riso leua le lentigne è si fà bella la pelle. Si deue il riso lauar prima molto bene, è poi infonderlo nell'acqua, è cuocerlo come s'è detto, il

Farro è più humido del Riso, e da miglior nutrimento di tutti gli altri grani. Augumenta, il calor naturale, mà essendo cibo grosso; conuiene a quei che durono fatica. Il farro d'Orzo è ottimo per gli infermi.

VITELLA.

Elettione. Che sia lattante, nata di pochi giorni, & di madre, che habbia pasciuto in ottimi pascoli.

Giouamenti. Da grandissimo nutrimento, e genera ottimo sangue, e particolarmente conferisce a chi fà molto essercitio.

Nocumenti. Con tutto ch'ella sia tenera, nondimeno, perche, e di grossa sostanza per natura nuoce a gli infermi, & a i conualescenti.

Rimedij. Cuocendosi in compagnia di galline, ò capponi grossi, perde quella grossezza, massime ponendosi secco il petrosello.

Gradi. E temperata in tutte le sue qualità.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona in tutti i tempi, tutte l'etadi, & a tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

Le carni giouani de gli animali, che per natura sono secchi sono molto temperate, perche l'humidità dell'età contempera la siccità della complessione naturale. La Vitella che non prende latte, è pur buona per la sanità, mà meglio è la lattante, quanto e più vicina al nascimento; per gli infermi non è buona nessuna sorte di Vitella, perche gli

stomachi languenti non bastano à smaltire quella grossezza c'hà in se per natura, mà per li sani e'ottima per conseruare la sanità è quanto hà meno tempo, tanto è migliore, mà ricerca essercitio. Quattro sono l'età del genere bouino, la prima e de i vitelli, e la seconda de' Giouenchi, la terza de' Buoui nouelli, la quarta è de' vecchi. Per mettersi sotto il Tauro, deue hauere due anni, accioche partorisca il terzo. Il genere bouino l'estate ricerca il bere due volte il giorno, & l'inuerno vna sola volta. Questo nome di Vitella ci dà ad intendere quasi, che ci dia la vita ella, cioè a i corpi sani.

VACINA.

Elettione. Che sia più giouine, che è possibile, e che sia grassa, & auuezza all'aratro, ò ad altro continuo potente essercitio.

Giouamenti. Dà grandissimo nutrimento a quei che molto s'affaticano, e le genera molto sangue, è stagna il flusso colerico.

Nocumenti. E di pessimo nutrimento, fà sangue grosso, tardissimo si digerisce genera varici, & ogni altra infermità melanconica.

Rimedij. Deuono gli huomini delicati, & otiosi fugirla à fatto, e gli essercitati che l'vsano la pongano nel sale per ventiquattro hore, e poi la cuocano assai assai.

Gradi. E fredda in primo grado, & secca nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne' tempi freddi, che sia ben frolla, per i giouani, & per quelli, che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

Sotto nome di Vaccina io cõprendo tutta la Bouina, auisando che l'età è quella che distingue le carni, perche quanto è più giouine l'animale, tanto meno nuoce la carne. Il bue è di natura melanconico, mà quando è vicino alla natiuità hà più dell'humido. Così anco l'essercitio grande rende la carne più saporita, mà in generale parlando, la carne bouina quanto più inuecchia tanto più si deue fuggire; perche apporta infinite infermità, come quartana mal di milza, et altri melanconici mali; mà per quei che s'affaticano assai è conueniente. La Vacca magra meglio s'impregna, e però douendosi dare al Tauro si fà stare un giorno senza mangiare, & i Tori per contrario si satiano di molta pastura. Il Bue è compagno dell'huomo nell'opere rusticali & è ministro di Cerere. Il primo che l'ammazzasse fù Prometheo. La Vacca sterile si chiama da Latini Taura, & la pregna si nomina Herda.

CASTRATO.

Elettione. Che sia castro giouine, che non passi l'anno, & che sia fatto d'Agnello, è non di caprone.

Giouamenti. Genera buono, & molto nutrimento, perche la loro calidità, & humidità tẽperata, & è appropriata à gl'infermi.

Nocumenti. Nuocono quando la carne, è di castrato vecchio, perche hà difetto per l'età, che si fà secca, è per il mancamento de' genitali.

Rimedij. Lasciandosi di vsare la carne de

iuvec-

i vecchi, è prendendosi quella di giouani, ingrandolo la cotta alesso con herbe appetitose, è cordiali.

Gradi. E calda, & humida temperatamente.

Tempi, Etadi, Complessioni. Gonferisce in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le complessioni, in tutti i paesi.

HISTORIE NATVRALI.

Se i Castrati sono giouani di vn'anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li sani, e per gli infermi: come approuano tutti i medici; perche genera buon sangue, e presto si digerisce, mà bisogna auuertir, che non siano vecchi. perche la loro carne si dissecca, si per l'età, come per il mancamento de' testicoli. La carne de Castrati giouani conferisce a tutte le cõplessioni, a tutte l'etadi, & à tutti i paesi, perche hà virtù trà l'altre, di mantenere gl'humori in buona temperatura, & eguali. Auertendo che siano agnelli, è non Capreti che si castrino. I Latini lo chiamano, Veruex, & Sectuarius *si chiama quello che và innanzi per guida de gli Agnelli. Si vsa communemente cuocere questa carne in varij modi per l'vso de' sani, & in spetie i quarti di dietro cotti arosto con rosmarino, & aglio diuengano molto saporiti, mà prima conuiene che siano molto ben battuti co i bastoni.*

CAPRETTO.

Elettione Sono più lodati i capretti rossi, & i neri, che i bianchi, mà che non arriuino a sei mesi, anzi che siano di poco tempo na-

ti,& anco lattanti.

Giouamenti. Si digerisce presto, da ottimo nutrimento, conferisce alla sanità mirabilmente, & è anco ottimo per gli infermi, e conualescenti.

Nocumenti. Nuoce ai vecchi, à i decrepiti, & à quei che hanno lo stomaco freddo, & acquoso, & à quei che molto si affaticano.

Rimedij. Cuocendosi arrosto ben bene, è non à lesso, le parti di dietro, che sono tanto humide, quanto quelle dauanti.

Gradi. E caldo temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono per i giouani, & per quei che hanno lo stomaco caldo. Mà nuoce à i vecchi, & à i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Si elleggono le carni de Capreti per il buon nutrimento che danno, mà si prohibiscono le femine ouero i maschi ch habbiano molto tempo, perche l'vn è l'altro è di difficil digestione, e di tristo nutrimento, e questi Capretti nell'inuerno son cattiui nell'estate buoni, e ne gli altri tempi mediocri. E il nome di Capretto non gli dura se non sino alli sei Mesi. Mà quãdo allata, la sua carne e molto temperata, e non è buona, per chi molto s'affatica. genera sangue temperato, & è ottima per chi ha cattiua complessione; la Capra dal Caprire hebbe il nome, che pascendo carpisce i virgulti. Nuoce il suo morso a gli arbori, massime a gli Oliui che diuentano sterili. Il basilico le fà impazzire, spirano per gli orecchi, e non per il naso.

AGNEL-

A G N E L L O.

Elettione. Che sia maschio che sia d'vn'anno, vicino al tẽpo del coito, che cosi perde l'humidità naturale, non si mangi d'inuerno.

Giouamenti. Dà vn ottimo, & copioso nutrimento, e contra l'humor melanconico, e gioua a quei che sono di calda complessione.

Nocumenti. La carne dell'Agnello giouine lattante nuoce molto à i flemmatici, è genera viscosità nello stomaco, perche han in se souerchia humidità.

Rimedij. Non si vsi se non di vno anno, è cuocasi arrosto con rosmarino, Aglio, saluia garofani, & altre cose calde, che disseccano l'humidità.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido nel secondo, mà il lattante è humido nel terzo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E vtile ne'tempi caldi, à i giouani, & à i colerici. Ma nuoce nei tempi freddi, età, è complessioni fredde.

HISTORIE NATVRALI.

Tutta la carne peccorina femmina genera malissimo nutrimento, mà i maschi sono lodati quando hanno finito l'anno perche quando nascono sono souerchiamente humidi, & però all hora sono dannosi perche generano assai viscosità, à quando passano l'anno, si è consumata l'humidità souerchia, e sono ridotti ad vn conueniente temperamento, e però sono assai conformi alla natura humana, conferisce ne i tempi caldi, & ne i paesi caldi, & a quei che sono di colerica, & adusta

com-

complessione; sopra tutto non si mangino nei tempi freddi. Il vento Australe fà ingrauidar le peccore di femine, e l'Aquilonare di maschi gli Agnelli subito nati conoscono la madre, e con quella lasciuamente scherzano.

PORCO.

Elettione. Che non sia, ne troppo vecchio, ne troppo piccolo, mà nell'età della giouentù consistente, & alleuato alla campagna, e maschio.

Giouamenti. Da copiosissimo, & lodeuole nutrimento alle persone, che molto s'affaticano, mantiene il corpo lubrico, e prouoca l'orina.

Nocumenti. Nuoce alle persone delicate è che viuono in otio, fà venir la podagra, & la sciatica.

Rimedij. Mangiandosi dell'età, che si è detta in poca quantità, in tempo freddissimo che sia carne magra d'animal grasso, arrosto, con spetiarie, e cose calde.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido nel fine del secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono nei tempi molto freddi per i giouani, che hanno lo stomaco caldo, & che molto si affaticano, mà nuoce à i vecchi.

HISTORIE NATVRALI.

Tutti i scrittori antichi s'accordano che la carne porcina e souerchiamēte humida massime se l'animale sia picciolo, e lattante, e però que-

queste porchette picciole, che si mangiano con tanta curiosità si deuono fuggire, perche apportano molto danno, mà se il porco sarà d'età consistente che la sua humidità souerchia sia consummata, sarà de ottimo nutrimento più conforme alla natura humana in odore e sapore, che qual si voglia altra carne, è se con vn poco di sale sarà per qualche giorno conseruato e come si dice salipreso, sarà molto migliore. Vedendo gl'antichi, che il Porco non era nato se non per mangiare, dissero, che l'Anima gli era stata data, accioche come sale conseruasse la carne di questo animale viua per il suo fine. Il Porco era consecrato a Cerere, et si soleua ammazzare, quando si stabiliua la pace, & la tregua. I Presciutti fatti in paesi freddi, & i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata, sono ottimi per cuocer con l'altre carni, e per mangiarsi per risuegliar l'appetito, perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere, mà bisogna mangiarne in poca quantità.

PORCO SELVAGGIO

Elettione. Che sia giouane, grasso, è preso in caccia, doue habbia molto faticato, è patito, sia d'inuerno, è sia frollo.

Giouamenti. Da la sua carne copioso nutrimento, & è cibo molto appropriato a quelli che si affaticano, e si digerisce presto.

Nocumenti. Nuoce à gli huomini, che viuono otiosamente, perche genera escrementi assai in quelli, & accresce l'humidità.

Rimedij. Cuocendosi come volgarmente si dice a Brodolardieri, perche così si consuma

fuma la ventosità, ouero in pasticcio con molte spetie.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido temperatamente.

Tempi, Etadi, Complessioni. Non è buono se non ne' tempi molto freddi, per quelli, che sono caldissimi, è che s'essercitano assai, è nuoce à gl'otiosi.

HISTORIE NATVRALI.

La carne del Porco seluaggio non hà tanta humidità souerchia quanta hà quella del domestico. Il che nasce da pascoli, dall aria dalla fatica è però si tien, ch'ella sia migliore, e che dia benissimo nutrimento, massime a chi non hà lo stomaco molto debole, & nel tempo dell'inuerno, che il calore più forte. Vsano i porci seluaggi il coito al principio dell'inuerno, e partoriscono la primauera in luoghi deserti, angusti, precipitosi, & ombrosi in tempo, e numero simile a domestici. Patiscono in giouentù vn prurito a i testicoli, che per troppo raspargli a gli arbori se li seccano. Questo animale medica i suoi mali con l'Hedera. La sua orina e tanto graue, che non hauendo tempo di euacuarla, non può fuggire, è resta preso: Publio Seruilio Rullo fù il primo de' Romani, che ponesse il Porco seluaggio cotto nell'vso delle cene, è ne' conuiti.

C E R V O.

Elettione. Che sia molto giouine, è se possibile lattante, ouero che fosse stato nel suo nascimento castrato.

Glo.

Giouamenti. La carne di ceruì piccolini è lodata per carne di buon nutrimento, ouero di quei che fossero stati castrati.

Nocumenti. Genera tristo humore, massime se siano di tempo, difficilmente si digerisce, è fà venir la febre quartana.

Rimedij. Cuocendosi in compagnia d'altre carni d'animali grassi, ouero in pasticci molto ben inlardato.

Gradi. E calda nel primo grado rimesso, & secco nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Nuoce ne' tempi caldi a i vecchi, & a quelli, che sono di melanconica complessione.

HISTORIE NATVRALI.

La carne del Ceruo è molto dannata da gli scrittori, ch'ella dà grossissimo, e melanconico nutrimento, massime se l'animale, è vecchio; che se pure egli è lattante, ò nella crescentia, non e la sua carne tanto nociua, mà tolerabile, e se sarà in giouentù, che possa far castrare, dicono che quella carne perde ogni malitia, e diuenta di lodeuole nutrimento. La Cerua porta otto mesi, e partorisce appresso le strade per paura delle fiere, & i figli subito nati caminano. ogni anno gettano le corna i Ceruì in luoghi inaccessibili le femine non le pongono mai. Se si castrano auanti, che le ponganno gli nascono più. Il corno del Ceruo abbrusciato fà fuggire tutti gli animali. La sua carne mangiata la mattina, allonga la vita dell huomo e la sera la abbreuia. Le femine quando sono vicine al partorire, mangiano copiosamente l herba seseli,

pera

perche gli facilita il parto, & le purga.

CAPRIO.

Elettione. Che sia giouane, grosso, e molto essercitato, e che la sua carne stà appesa all'aria, sin tanto che sia tenera.

Giouamenti. Dà vn nutrimento miglior di tutte l'altre carni seluaggie, e particolarmente e contra i dolori colici, la Paralisia, e chi hà troppo soperfluità.

Nocumenti. Nuoce a magri, & estenuati, perche generando sangue asciuto patiscono i nerui, massime se l'animale sia vecchio.

Rimedij. Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, ouero con grasso in molta quantità, acciò, che si faccia più humida la carne.

Gradi. E caldo, & secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E cattiuo ne i tempi caldi, per i giouani, & per i colerici, & e buono per paralitici, e flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Tutte le carni d'animali seluaggi sono biasmate, perche generano sangue troppo grosso, eccetto: Caprioli, quali sono commendati più ch'altra carne di caccia per più saporiti, e più lodeuoli per la sanità, perche col gran muouersi che fanno il loro sangue si assottiglia, il corpo si fà più raro, i pori s'aprono, e si dissoluono i trifti humori e però questi non puzzano di seluaggio come gli altri, e così diuengono ancora più facili da digerire, & il sangue che generano hà pochissime superfluità, e gioua a molti mali. Si lamen-

tano

tano i Caprioli, *appresso Martiale con queste parole*. Dente timetur Aper, defendunt cornua Ceruum. Imbelles Damæ qui d nisi preda sumus.

L E P R E.

Elettione. Che sia giouine, presa da cani da caccia, che l'habbiano trauagliata molto sia de inuerno, e la carne sia fatta tenera al freddo della notte.

Giouamenti. Gioua à quelli che sono troppo grassi, se vogliono smagrire, e fà venir buon color in viso, onde si dice comedit Leporem.

Nocumenti. Tardi si digerisce, genera sangue melanconico, & induce la vigilia.

Rimedij. Cuocendosi piena di lardo, ò di altro grasso, & con molte spetie aromatice, che leuano la grossezza.

Gradi. E calda, & secca nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Non è buona se non l'inuerno per i giouani, & per sanguigni. Nuoce a i melanconici, & à quelli che studiano.

HISTORIE NATVRALI.

La Lepre non e stimata da gli scrittori per carne di buon nutrimento, perche ha odore di seluaggio, e genera sangue grosso, e però non e cibo conueniente, se non per quelli che desiderano smagrire, & in questo erano grandemente i cacciatori, che doppo essersi molto riscaldati, & infiammati in prendere questi animali, mangiano poi questi la loro carne, che e calidissima, doue che *doureb-*

durebbono cercare cibi rifrigeranti, per contemperare il souerchio caldo, c'hanno acquistato nell'essercitio della caccia, che è violentissimo. E la lepre velocissima; perche hà i piedi dinanzi, più corti che quei di dietro. Sono le Lepri prese con inganni dalle Volpi. La sua carne mangiata, fà che l huomo stia bello, & allegro per sette giorni è con buon colore. La Lepre per la grandezza delle orecchie, e detta dà Greci Lagos.

CONIGLIO.

Elettione. Che sia giouine grasso, d'inuerno, e che la sua carne all'aria della notte sia diuentata ben frolla, e tenera.

Giouamenti. Dà buon nutrimento, e copioso, & consuma l'humidità, e le flemme, che ritroua nello stomaco.

Nocumenti. Nuoce alle complessioni melanconiche, & non e cibo conueniente per li decrepiti.

Rimedij. Cuocendosi prima vn poco bollito, e poi arrostito, con assai herbe odorifere, con garofani, & altre spezie.

Gradi. E freddo nel principio del primo grado, e secco nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E molto nociuo nei tempi caldi, per i decrepiti, & per quelli, che sono di melanconica cōplessione,

HISTORIE NATVRALI.

Il Coniglio e stato chiamato picciol Lepre per la gran similitudine, che con quella tiene, e dal continuo caminare, ch'egli fà sotto terra, hanno gli huomini imparato di fa-

re

re le Mine, e però disse Martiale. Gaudeo effossis habitare Cuniculus antris. Demonstrat tacitas hostibus illeuias, *E la sua carne bene tenuta per melanconica grossa e di non buon nutrimento, nondimeno quando l'animale è giouane e ben pasciuto & ingrassato, si tiene per manco male essendo che le carni giouani sono più accomodate dell'altre. Ne sono tanti nelle Isole di Maiorica, & Minorica che alle volte hanno saccheggiate lè biade nelle campagne, donde n'è seguita tal hora gran carestia.*

SPINOSO.

Elettione. Che sia giouane, grosso, in tempi molto freddi, che sia stato per vn gran pezzo trauagliato nella caccia, & che all'aria sospeso sia diuentato molto frollo.

Giouamenti. Da grã nutrimento, risueglia l'appetito, fà dormire, & dà forza a quelli che molto s'affaticano, & la sua carne mangiata non lascia sconciare le donne grauide.

Nocumenti. E tardo da digerirsi, genera molta flemma, e molta viscosità, augumenta l'humor melanconico, & nuoce a quelli, che patiscono le Morici.

Rimedij. Cuocendosi quãdo all'aria e diuentato tenero, & frollo, in pasticcio con molte speciarie, ouero arrosto con herbe molto odorifere, e canella, & aglio.

Gradi. E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questa carne cattiua in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

Lo spinoso, detto da i Latini Histrice, è tanto pieno di lunghe, & grosse spine molto sottilmente appuntate. Habita sotto terra nelle tane, & molto più la notte che il giorno esce alla pastura, egli stà tutt il verno ascoso nelle sue cauerne, come fà l'Orso et tanto tempo stanno à partorire le femine dell'vno quanto quelle dell'altro L'Histrice, quanto si corruccia si ritira in se stesso, & gonfiando la pelle à modo di vno Otre, tira per offendere i circonstanti, le spine dal dorso assai lontane. Onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i cani, ma ancora i cacciatori. Delle spine si seruono le Donne per drizzarsi, e partire egualmente i capelli del capo lasciando nel mezo vn calle picciolo & angusto, questa carne e pessima si dice per prouerbio, Spinosior Hystrice, *per gli huomini rustici duri & aspri di natura e di costumi. E Calfurnio disse;* Veuit, & hi, suta spinosior Hystrice barb. *La cenere di questa carne ò per dir meglio la cenere dell'Histrice cotta seccata, e fatta in poluere dandosi a bere alle donne grauide non lascia sconciar la creatura.*

C A P O N E.

Elettione. Che sia giouine, grasso, ben pasciuto, & alleuato alla campagna aperta.

Giouamenti. Dà al corpo humano nutrimento migliore di tutti gli altri cibi, fà buon ceruello, e mantiene eguali, tutti gli humori.

Nocumenti. Nuoce alle persone otiose il mangiarne molto, per gran copia di sangue, che genera.

Ri-

Rimedij. Auuezarsi a mangiarne poco ouero da essercitarsi molto più del solito.

Gradi. E temperato in tutte le qualità.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

Si è nominato solamente il Capone per essere il più eccellente nella sua Spetie. Nutrisce molto, accresce il coito, & si preferisce a tutte l altre carni, perche genera perfetto sangue La Gallina genera sangue perfetto ancor' essa, come fanno similmente i Polli, quali si deuono mangiare, quando incominciano a cantare, e le femine auanti, che facciano l oua. Il loro ceruello accresce il ceruello humano, & tutti questi sono di presta digestione confortano l appetito, e sono conuenienti à tutte le nature, mà bisogna che siano di mediocre grossezza il suo brodo tempera le complessioni & agguaglia gli humori, e gioua alla vista e fortifica il calore naturale mà che non siano troppo vecchi. Vndeci anni auanti la terza guerra di Cartagine, per la Legge di Gato Fannio, Console fù interdetto, che nelle cene non ponesse altro volatile, che vna Gallina alleuata alla campagna. Questo nome di Capone pare che voglia dire quà pone.

GALLO D'INDIA.

Elettione. Che sia giouine, & ingrassato alla campagna, morto d'inuerno, e fatto frollo all'aria della notte,

Gioua-

Giouamenti. Dà copioso,& ottimo nutrimento, restaura i deboli, e conualescenti accresce lo sperma, & inuita al coito.

Nocumenti. Nuoce a chi non essercita il corpo, e col tempo fà venire le podragre, ò altre sorti di cattari.

Rimedij. Mangiato in poca quantità,non molto spesso, & ben cotto arrosto con spe. cie.

Gradi. E caldo, & humido nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono in ogni tempo conferisce ad ogni età, & complessione,eccetto che a i decrepiti.

HISTORIE NATVRALI.

Il Gallo la Gallina, & Polli d'India, per esser della stessa spetie, sono ancora della medesima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza sono commendati. Furono questi vccelli condotti di Humidia, e non d'India, e sono stati gli vltimi ad esser posti nell'vso delle mense, per cibi di esquisito, e delicato gusto da golosi: si come anco sono stati gli vltimi ad esser conosciuti, e riposti per la terza specie di Galline. Sono detti da Greci Meelagrides: perche fingono i Poeti, che le Sorelle di Meelagro fussero conuertite in questi animali.

P A V O N E.

Elettione. Che sia giouine assai, & alleuato in luogo di buon'aria, e che sia molto ben frollo.

Giouа-

Giouamenti. Nutrisce assai, & è cibo proportionato a quei c'hanno lo stomaco caldo, e che faticano molto.

Nocumenti. E di dura digestione, genera sangue melanconico, è nuoce à chi viue in continuo otio.

Rimedij. Facendosi dopò che è morto, stare quindeci giorni apeso per il collo, con vn gran peso a piedi all'aria freddissima.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne' tempi freddi per quelli, che hanno lo stomaco caldo, e che s'affaticano assai.

HISTORIE NATVRALI.

Il Pauone è di difficil digestione, e però lungamente la sua carne si conserua, e S. Agostino riferisce hauer mangiato della carne del Pauone, e c'haueua durato vn'anno: e la sua carne è più dura, che quella de gli altri augelli e però si deuono prendere per mangiar, che siano molto giouani è tenerelli, e che sia d'inuerno, e che siano stati morti all'aria per molti giorni. E il Pauone di cattiua complessione, e di tristo nutrimento, & accresce mirabilmente la malanconia, & induce tristezza all'animo. Beuasi appresso di quello vino ottimo. Il Pauone all'anno terzo s'ingrauida, e viue venticinque anni; Mangia il suo stereo, perche l'huomo non ne caui vtile tant'è inuidioso; Alessandro Magno pose grandissima pena a chi ammazzaua vn Pauone. Il primo che ponesse il Pauone nelle tauole per cibo fù. Quinto Hortensio Orato-

re Romano, huomo deditissimo alla gola.

PICCIONI.

Elettione. Che già incomincino à caminare, & à buscarsi il mangiare da se, è che siano ben grassi.

Giouamenti. Sanano i Paralitici per frigidità, accrescono il coito, & il calore a i deboli, purgano le reni, e si digeriscono presto.

Nocumenti. Nuocono alle complessioni calde, grauano la testa, specialmente le teste loro, & infiammano il sangue.

Rimedij. Cuocendosi stuffati nel brodo grasso, con agresta, prune visciole, ouero con Aceto, è coriandoli.

Gradi. Sono caldi, & humidi, nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne i tempi freddi, per i vecchi, & per i flemmatici, perchē riscaldano.

HISTORIE NATVRALI.

I Piccioni seluaggi son duri, è di tristo nutrimento. Viuono 30. anni, l'inuerno stanno mutoli è la Primauera cantano. Sono di due spetie, l'vna è detta la Viuagine, perche si pasce per il più di Lambruscate, l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano al collo vna collana: onde disse Martiale. In gu na Turquati tradant habitantq; columbi. Nō edat hanc autem qui cupit esso salax. *Quei domestici, che sono alleuati nelle case, sono ancor essi alquanto difficili a digerire, e particolarmente generano la scarantia, e fanno venire la febre, tanto sono caldi, mà*

di mà conferiscono ai vecchi, & ai flemmatici. Quei che stanno in Colombaia, e nelle Torri sono più eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, & fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente. Ma a tutti si hanno da leuare le teste perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le case sono humidi souerchiamente. Nel tempo della peste fatta per contagine, chi vsa di mangiar solamente carne di Piccioni, & non altra sorte di carne viue sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano col lauro, & in vecchiezza perdono le vnghie i domestici si baciano scambieuolmente auanti il coito.

PAPERO.

Elettione. Che sia giouine grasso, alleuato alla campagna in luoghi aperti.

Giouamenti. Dà assai buon nutrimento, e particolarmente ingrassa quei che sono magri, e macilenti.

Nocumenti. Riempie il corpo di souerchia humidità, è tardi si digerisce, la carne de' vecchi, genera la febre.

Rimedij. Soffiandoci il Borace nella gola auanti che si ammazzi, e poi cuocendosi arrostito e pieno di herbe odorifere, e specie.

Gradi. È caldo in primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne i tempi freddi, per quelli che hãno lo stomaco molto caldo, è che s'affaticano molto.

HISTORIE NATVRALI.

Il Papero, quando si cuoce ricerca molte specie, e cose odorifere, per leuar via il tristo

odore che tiene la sua carne. E di dura digestione, molto caldo, e molto humido; e però genera facilmente la febre Quando è giouane e assai meglio, e di manco male ottimo sono il fegato e le ale, massime quando sono ingrassati, e chi fà essercitio, può vsar questa carne, mà non chi viue in otio. Gli Hebrei perche spesso ne mangiano, sonno sempre melanconici, di tristo colore, e di pessimi costumi. Il Papero si gode di herbe, e luoghi freddi. Sesto fù il primo che insegnasse la bontà, è l'ottimo sapore delicato del Papero, altri vogliono, che fosse Metello, e altri Scipione.

A N A T R A.

Elettione. Che sia giouine, grassa, & frolla.

Giouamenti. Da molto nutrimento, ingrassa, fà buon colore, buona voce, & accresce lo sperma, e caccia la ventosità.

Nocumenti. A i frigidi apporta calore, & a i caldi la febre, è di dura digestione, & dí grosso nutrimento.

Rimedij. Soffiandoci il Borace nella gola auanti, che s'ammazzi, e pòi cuocendosi arrostita, e piena di herbe odorifere, e spetie.

Gradi. E calda, & humida nel secondo grado.

Tẽpi, Etadi, Complessioni. Non è buona se non ne' tempi freddi per quei, che hanno lo stomaco di fuoco, & che fanno grandissimi essercitij.

HISTORIE NATVRALI.

L'Anatra e più calda di tutti gli augelli domestici, e anco molto humida, tardi si di-

geri.

gerisce, ma le sue ali, e'l suo fegato sono molto lodati di buono, e presto nutrimento. Quando l'Anatra e grassa; dà fortezza al corpo. Martiale lodò il petto, e la ceruice, dicendo. Tota mihi ponatur Anas, sed pectore tantũ. Et ceruice sapit cœtera redde coquo. *Augumenta la carne, & ingrassa notabilmente quando è ben digerita. Il fegato dell'Anatra, oltre ch'è delicatissimo, e molto sano cura ancora marauigliosamente i flussi Hipatici. Le Anatre partoriscono appresso le palude, e subito nate entrano nell'acqua. Volano ben alto. Si purgano con l'herba Siderite, quando si sentono male.*

FAGIANO.

Elettione. Che sia grasso preso in caccia, e d'inuerno.

Giouamenti. Conferisce à gli Hetici, ristora i conualescenti, da ottimo nutrimento, e racconcia lo stomaco guasto.

Nocumenti. Non si scriue del Fagiano altro nocumento, se non che fà venire l'asma alle genti rustiche.

Rimedij. Che questi tali se n'astengano, e lo lascino per le persone nobili, è delicate.

Gradi. E temperato in tutte le qualità.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo è buono ne i tempi dell'Autuno, & dell'inuerno per tutte l'etadi, & complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

La carne del Fagiano nel nutrire, e nello smaltirsi presto, e pari a quella della Gallina, mà al gusto è molto più soaue, a di cõples-

ſione mezana trà il Capone, e la Pernice. I maci'enti & eſtenuati con queſto cibo ſubito ſi riſanno, perche è più lodato di tutti gli altri volatili, per la ſanità e per la forza che dà, & è preferito anco alle Galline; delle quali, e alquanto più ſecco per l'aria, per il nutrimento, e per l'eſſercitio maggiore, che fà. Hà virtù di fortificare la Digeſtiua e di render ſubito le forze a quei che ſono fatti deboli Il fagiano. e ſtato coſi nominato da Faſo fiume di Colchi. Da volgari è detto Faſano perche fà ſano l'huomo E infeſtato da pidocchi, contra quali hà rimedio il voltarſi nella poluere.

P E R N I C E.

Elettione. Che ſia giouine, è maſchio quali ſono i perniconi, è s'è poſſibile, che s'ingraſſi in caſa.

Giouamenti. Genera ſottil nutrimento, preſto ſi digeriſce, ingraſſa, diſſecca l'humidità dello ſtomaco, gioua molto alli conualeſcenti.

Nocumenti. Le pernice giouani non nuocono ſe non à gẽte ruſtica, mà le vecchie ſono di duriſſima carne, è di cattiuo ſapore.

Rimedij. Non ſi mangiano, ſe non quando ſono giouinelle, è le vecchie per lungo tempo ſi facciano venir frolle all'aria della notte.

Gradi. E calda nel primo grado, è ſecca nel ſecondo.

Tempi, Etadi, Compleſſioni. Purche ſiano giouini, ſono buone in ogni tempo, per tutti, mà ricercano il tempo freddo.

HISTORIE NATVRALI.

La pernice viue 16. anni di vita, ma non è buona se non quando è assai giouane perche quando inuecchia, si fà dura, e perde il buon sapore la sua carne è ottima, e lodata più delle Galline, conferisce al'o stomaco, & a conualescenti, che vogliono ingrassare. Accresce il coito, e perche declina alla siccità, nuoce à malanconici, & restringe il corpo; si mangia lessa, & arrostita, ch'in ogni modo è buona, e non lascia far corruttione nello stomaco. Mangiata con l aceto sana il flusso. La Starna è dell'istessa natura virtù e qualità genera molto, & ottimo sangue, che penetra presto. E la Pernice consecrata a Gioue, & à Latona. In Paflagonia hanno le Pernici duoi cuori. Sono tanto lussuriose che stando incontra à i maschi, s'impregnano del vento che spira da quella banda. Le Pernici si pongono col Lauro.

TORDI.

Elettione. Che sia tempo freddo, e che siano grassi, è pasciuti di gran Ginebro, è di mortella.

Giouamenti. Danno buon nutrimento, presto si digeriscono, fanno buon sangue, e sono molto vtili à i conualescenti.

Nocumenti. Nuocono à quei che sono soliti patire di Hemicranea, & di frenesia.

Rimedij. Cuocendosi nel brodo di buona carne, stuffati col Petrosello, & altre herbe aperitiue.

Gradi. Sono caldi, & secchi nel fine del

primo grado insino al principio del secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne i tempi molto freddi, per ogni età, e complessione, eccetto che per i vecchi.

HISTORIE NATVRALI.

I Tordi si deuono ellegger grassi, e che siano stati presi con laccio, ouero con le reti, della qual natura, qualità, e virtù, sono anco i Merli, e però tutti si comprendono in vno istesso capitolo, e perche la lor carne declina alquanto alla siccità come anco fanno tutte le carni de' volatili però si ci desidera la grassezza, acciochè quella humidità venga a temperare la siccità naturale. Et anco perche aiuta la digestione. Sono i tordi molto gioueuoli a i macilenti, priui di sangue & in somma, a quei che cercano ristoro. Il Tordo fà col fango il nido nelle cime de gli arbori, egli è ben loquace, mà gli è particolarmente ascritta la sordità, onde si dice per prouerbio, Studior Turdo: *Agripina moglie di Claudio Cesare n'hebbe vno, che immitaua le parole humane secondo Plinio. I Tordi piacquero molto a Martiale, & ad Horatio.*

BECCAFICHI.

Elettione. Che siano molto grassi nel tempo che i fichi, è vue sono ben mature, è che siano molti in numero.

Giouamenti. Danno ottimo nutrimento, risuegliano l'appetito, massime à conualescenti, è sono cordiali.

Nocumenti. Nuocono a gli infermi, e massime à quei che hanno la febre, è fanno venire tisichi i contadini.

Rime-

Rimedij. Non si diano à questi tali, mà si seruino per i buoni compagni, & sopra tutto, che siano assai.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono ottimi nel tempo, che le vue sono mature, per ogni età è complessione, mà nuocono à gl'infermi.

HISTORIE NATVRALI.

I Beccafichi sono nelle tauole de' Signori molto stimati, e con gran ragione, poiche sono al gusto tanto delicati, al digerir così veloci, & al nutrire molto opportuni. Non grauano lo stomaco, se ben si mangiassero a centinaia, anzi gli danno conforto ristoro, e forza. Similmente si vede per esperienza, che quando si mangiano assai Beccafichi tutto quel giorno si stà allegro; per ilche concludo, che generano spiriti vitali, e che siano molto cordiali. E finalmente generano vn esquisito è molto lodato sangue. I Beccafichi nel tempo dell'Autuno, si chiamano Ficedule perche mangiano i fichi & ne gli altri tempi son detti Melamcoriphi, perche hanno negra la cima del capo Sumque Melacoriphus quod mihi fuscus Apex.

Q V A G L I A.

Elettione. Che sia nutrita in paesi doue non sia l'Elleboro, che sia presa da vn'vccello di rapina, è che sia grassa, è ben frolla.

Giouamenti. Gioua solamente à melanconici, che per esser molto humida tempera la loro siccità. Nel resto piace à golosi,

HISTORIE NATVRALI.

Lo spinoso, detto da i Latini Histrice, è tanto pieno di lunghe, & grosse spine molto sottilmente appuntate. Habita sotto terra nelle tane, & molto più la notte che il giorno esce alla pastura, egli stà tutt il verno ascoso nelle sue cauerne, come fà l'Orso et tanto tempo stanno à partorire le femine dell'vno quãto quelle dell'altro L'Histrice, quanto si corruccia si ritira in se stesso, & gonfiando la pelle à modo di vno Otre, tira per offendere i circonstanti, le spine dal dorso assai lontane. Onde accade spesso, che non solamente feriste egli i cani, ma ancora i cacciatori. Delle spine si seruono le Donne per drizzarsi, e partire egualmente i capelli del capo lasciando nel mezo vn calle picciolo & angusto, questa carne e pessima si dice per prouerbio, Spinosior Hystrice, *per gli huomini rustici duri & aspri di natura e di costumi, E Calfurnio disse;* Veuit, & hi, suta spinosior Hystrice barb. *La cenere di questa carne ò per dir meglio la cenere dell'Histrice cotta seccata, e fatta in poluere dandosi a bere alle donne grauide non lascia sconciar la creatura.*

CAPONE.

Elettione. Che sia giouine, grasso, ben pasciuto, & alleuato alla campagna aperta.

Giouamenti. Dà al corpo humano nutrimento migliore di tutti gli altri cibi, fà buon ceruello, e mantiene eguali, tutti gli humori,

Nocumenti. Nuoce alle persone otiose il mangiarne molto, per gran copia di sangue, che genera.

Ri-

Rimedij. Auuezarsi a mangiarne poco ouero da essercitarsi molto più del solito.

Gradi. E temperato in tutte le qualità.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

Si è nominato solamente il Capone per essere il più eccellente nella sua Spetie. Nutrisce molto, accresce il coito, & si preferisce a tutte l altre carni, perche genera perfetto sangue La Gallina genera sangue perfetto ancor' essa, come fanno similmente i Polli, quali si deuono mangiare, quando incominciano a cantare, e le femine auanti, che facciano l oua. Il loro ceruello accresce il ceruello humano, & tutti questi sono di presta digestione confortano l appetito, e sono conuenienti à tutte le nature, mà bisogna che siano di mediocre grossezza il suo brodo tempera le complessioni & agguaglia gli humori, e gioua alla vista e fortifica il calore naturale mà che non siano troppo vecchi. Vndeci anni auanti la terza guerra di Cartagine, per la Legge di Gaio Fannio Consolo fù interdetto, che nelle cene non ponesse altro volatile, che vna Gallina alleuata alla campagna. Questo nome di Capone pare che voglia dire quà pone.

GALLO D'INDIA.

Elettione. Che sia giouine, & ingrassato alla campagna, morto d'inuerno, e fatto frollo all'aria della notte.

Giouamenti. Dà copioso, & ottimo nutrimento, restaura i deboli, e conualescenti accresce lo sperma, & inuita al coito.

Nocumenti. Nuoce a chi non essercita il corpo, e col tempo fà venire le podragre, ò altre sorti di cattari.

Rimedij. Mangiato in poca quantità, non molto spesso, & ben cotto arrosto con specie.

Gradi. E caldo, & humido nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono in ogni tempo conferisce ad ogni età, & complessione, eccetto che a i decrepiti.

HISTORIE NATVRALI.

Il Gallo la Gallina, & Polli d'India, per esser della stessa spetie, sono ancora della medesima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza sono commendati. Furono questi vccelli condotti di Humidia, e non d'India, e sono stati gli vltimi ad esser posti nell'vso delle mense, per cibi di esquisito, e delicato gusto da golosi: si come anco sono stati gli vltimi ad esser conosciuti, e riposti per la terza specie di Galline. Sono detti da Greci Meelagrides: perche fingono i Poeti, che le Sorelle di Meelagro fussero conuertite in questi animali.

PAVONE.

Elettione, Che sia giouine assai, & alleuato in luogo di buon'aria, e che sia molto ben frollo,

Giou-

Giouamenti. Nutrisce assai,& è cibo proportionato a quei c'hanno lo stomaco caldo,e che faticano molto.

Nocumenti. E di dura digestione,genera sangue melanconico, è nuoce à chi viue in continuo otio.

Rimedij. Facendosi dopò che è morto, stare quindeci giorni apeso per il collo, con vn gran peso a piedi all'aria freddissima.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne' tempi freddi per quelli, che hanno lo stomaco caldo,e che s'affaticano assai.

HISTORIE NATVRALI.

Il Pauone è di difficil digestione,e però lungamente la sua carne si conserua, e S. Agostino riferisce hauer mangiato della carne del Pauone, e c'haueua durato vn'anno: e la sua carne è più dura, che quella de gli altri augelli e però si deuono prendere per mangiar, che siano molto giouani è tenerelli, e che sia d'inuerno, e che siano stati morti all'aria per molti giorni. Et il Pauone di cattiua complessione, e di tristo nutrimento, & accresce mirabilmente la malanconia, & induce tristezza all'animo. Beuasi appresso di quello vino ottimo. Il Pauone al'anno terzo s'ingrauida, e viue venticinque anni; Mangia il suo sterco, perche l'huomo non ne caui vtile tant'è inuidioso; Alessandro Magno pose grandissima pena a chi ammazzaua vn Pauone. Il primo che ponesse il Pauone nelle tauole per cibò fù. Quinto Hortensio Orato:

re Romano, huomo deditissimo alla gola.

PICCIONI.

Elettione. Che già incomincino à caminare, & à buscarsi il mangiare da se, è che siano ben grassi.

Giouamenti. Sanano i Paralitici per frigidità, accrescono il coito, & il calore a i deboli, purgano le reni, e si digeriscono presto.

Nocumenti. Nuocono alle complessioni calde, grauano la testa, specialmente le teste loro, & infiammano il sangue.

Rimedij. Cuocendosi stuffati nel brodo grasso, con agresta, prune visciole, ouero con Aceto, è coriandoli.

Gradi. Sono caldi, & humidi, nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne i tempi freddi, per i vecchi, & per i flemmatici, perchē riscaldano.

HISTORIE NATVRALI.

I Piccioni seluaggi son duri, è di tristo nutrimento. Viuono 30. anni, l'inuerno stanno mutoli è la Primauera cantano. Sono di due spetie, l'vna è detta la Viuagine, perche si pasce per il più di Lambruscate, l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano al collo vna collana: onde disse Martiale. In gu na Turquati tradant habitantq; columbi. Nō edat hanc autem qui cupit esse salax. *Quei domestici, che sono alleuati nelle case, sono ancor essi alquanto difficili a digerire, e particolarmente generano la scarantia, e fanno venire la febre, tanto sono caldi, mà*

di, mà conferiscono ai vecchi, & ai flemmatici. Quei che stanno in Colombaia, e nelle Torri sono più eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, & fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente Ma a tutti si hanno da leuare le teste perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le case sono humidi souerchiamente Nel tempo della peste fatta per contagine, chi vsa di mangiar solamente carne di Piccioni, & non altra sorte di carne viue sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano col lauro, & in vecchiezza perdono le vnghie i domestici si baciano scambieuolmente auanti il coito.

PAPERO.

Elettione. Che sia giouine grasso, allenato alla campagna in luoghi aperti.

Giouamenti. Dà assai buon nutrimento, e particolarmente ingrassa quei che sono magri, e macilenti.

Nocumenti. Riempie il corpo di souerchia humidità, è tardi si digerisce, la carne de' vecchi, genera la febre.

Rimedij. Soffiandoci il Borace nella gola auanti che si ammazzi, e poi cuocendosi arrostito e pieno di herbe odorifere, e specie.

Gradi. E caldo in primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne i tempi freddi, per quelli che hãno lo stomaco molto caldo, è che s'affaticano molto.

HISTORIE NATVRALI.

Il Papero, quando si cuoce ricerca molte specie, e cose odorifere, per leuar via il tristo

odore che tiene la sua carne. E di dura digestione, molto caldo, e molto humido; e però genera facilmente la febre Quando è giouane è assai meglio, e di manco male ottimo sono il fegato e le ale massime quando sono ingrassati, e chi fà essercitio, può vsar questa carne, mà non chi viue in otio. Gli Hebrei perche spesso ne mangiano, sonno sempre melanconici, di tristo colore, e di pessimi costumi. Il Papero si gode di herbe, e luoghi freddi. Sesio fù il primo che insegnasse la bontà, è l'ottimo sapore delicato del Papero, altri vogliono, che fosse Metello, e altri Scipione.

ANATRA.

Elettione. Che sia giouine, grassa, & frolla.

Giouamenti. Da molto nutrimento, ingrassa, fà buon colore, buona voce, & accresce lo sperma, e caccia la ventosità.

Nocumenti. A i frigidi apporta calore, & a i caldi la febre, è di dura digestione, & di grosso nutrimento.

Rimedij. Soffiandoci il Borace nella gola auanti, che s'ammazzi, e pòi cuocendosi arrostita, e piena di herbe odorifere, e spetie.

Gradi. E calda, & humida nel secondo grado.

Tēpi, Etadi, Complessioni. Non è buona se non ne' tempi freddi per quei, che hanno lo stomaco di fuoco, & che fanno grandissimi essercitij.

HISTORIE NATVRALI.

L'Anatra e più calda di tutti gli augelli domestici, e anco molto humida, tardi si digeri.

gerisce, ma le sue ali, e'l suo fegato sono molto lodati di buono, e presto nutrimento. Quando l'Anatra e grassa; dà fortezza al corpo. Martiale lodò il petto, e la ceruice, dicendo.
Tota mihi ponatur Anas, sed pectore tantũ.
Et ceruice sapit cœtera redde coquo. *Augumenta la carne, & ingrassa notabilmente quando è ben digerita. Il fegato dell'Anatra, oltre ch'è delicatissimo, e molto sano cura ancora marauigliosamente i flussi Hipatici. Le Anatre partoriscono appresso le palude, e subito nate entrano nell'acqua. Volano ben alto. Si purgano con l'herba Siderite, quando si sentono male.*

F A G I A N O.

Elettione. Che sia grasso preso in caccia, e d'inuerno.

Giouamenti. Conferisce à gli Hetici, ristora i conualescenti, da ottimo nutrimento, e racconcia lo stomaco guasto.

Nocumenti. Non si scriue del Fagiano altro nocumento, se non che fà venire l'asma alle genti rustiche.

Rimedij. Che questi tali se n'astengano, e lo lascino per le persone nobili, è delicate.

Gradi. E temperato in tutte le qualità.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo è buono ne i tempi dell'Autuno, & dell'inuerno per tutte l'etadi, & complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

La carne del Fagiano nel nutrire, e nello smaltirsi presto, e pari a quella della Gallina, mà al gusto è molto più soaue, a di cõplessione

stione mezana trà il Capone, e la Pernice. I macienti & estenuati con questo cibo subito si rifanno perche è più lodato di tutti gli altri volatili, per la sanità e per la forza che dà, & ò preferito anco alle Galline; delle quali, e alquanto più secco per l'aria, per il nutrimento, e per l'essercitio maggiore, che fà. Hà virtù di fortificare la Digestiua e di render subito le forze a quei che sono fatti deboli Il fagiano. e stato così nominato da Faso fiume di Colchi. Da volgari è detto Fasano perche fà sano l'huomo E infestato da pidocchi, contra quali hà rimedio il voltarsi nella poluere.

PERNICE.

Elettione. Che sia giouine, è maschio quali sono i perniconi, è s'è possibile, che s'ingrassi in casa.

Giouamenti. Genera sottil nutrimento, presto si digerisce, ingrassa, dissecca l'humidità dello stomaco, gioua molto alli conualescenti.

Nocumenti. Le pernice giouani non nuocono se non à gēte rustica, mà le vecchie sono di durissima carne, è di cattiuo sapore.

Rimedij. Non si mangiano, se non quando sono giouinelle, è le vecchie per lungo tempo si facciano venir frolle all'aria della notte.

Gradi. E calda nel primo grado, è secca nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Purche siano giouini, sono buone in ogni tempo, per tutti, mà ricercano il tempo freddo.

HISTO-

HISTORIE NATURALI.

La pernice viue 16. anni di vita, ma non è buona se non quando è assai giouane perche quando inuecchia, si fà dura, e perde il buon sapore la sua carne è ottima, e lodata più delle Galline, conferisce al'o stomaco, & à conualescenti, che vegliono ingrassare. Accresce il coito, e perche declina alla siccità, nuoce à malanconici, & restringe il corpo; si mangia lessa, & arrostita, ch'in ogni modo è buona, e non lascia far corruttione nello stomaco. Mangiata con l'aceto sana il flusso. La Starna è dell'istessa natura virtù e qualità genera molto, & ottimo sangue, che penetra presto. E la Pernice consecrata a Gioue, & à Latona. In Paflagonia hanno le Pernici duoi cuori. Sono tanto lussuriose che stando incontra à i maschi, s'impregnano del vento che spira da quella banda. Le Pernici si pongono col Lauro.

TORDI.

Elettione. Che sia tempo [illegible]do, e che siano grassi, è pasciuti di gran Ginebro, è di mortella.

Giouamenti. Danno buon nutrimento, presto si digeriscono, fanno buon sangue, e sono molto vtili à i conualescenti.

Nocumenti. Nuocono à quei che sono soliti patire di Hemicranea, & di frenesia.

Rimedij. Cuocendosi nel brodo di buona carne, stuffati col Petrosello, & altre herbe aperitiue.

Gradi. Sono caldi, & secchi nel fine del

primo grado insino al principio del secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni ne i tempi molto freddi, per ogni età, & complessione, eccetto che per i vecchi.

HISTORIE NATVRALI.

I Tordi si deuono ellegger grassi, & che siano stati presi con laccio, ouero con le reti, della qual natura, qualità, e virtù, sono ancora i Merli, e però tutti si comprendono in vno istesso capitolo, e perche la lor carne declina alquanto alla siccità come anco fanno tutte le carni de' volatili però si ci desidera la grassezza, acciochè quella humidità venga a temperare la siccità naturale. Et anco perche aiuta la digestione. Sono i tordi molto gioueuoli a i macilenti, priui di sangue & in somma, a qu i che cercano ristoro. Il Tordo fà col fango il nido nelle cime de gli arbori, egli è ben loquace, mà gli è particolarmente ascritta la sordità, onde si dice per prouerbio, Studior Turdo: *Agripina moglie di Claudio Cesare n'hebbe vno, che immitaua le parole humane secondo Plinio. I Tordi piacquero molto a Martiale, & ad Horatio.*

BECCAFICHI.

Elettione. Che siano molto grassi nel tempo che i fichi, è vue sono ben mature, è che siano molti in numero.

Giouamenti. Danno ottimo nutrimento, risuegliano l'appetito, massime à conualescenti, è sono cordiali.

Nocumenti. Nuocono a gli infermi, & massime à quei che hanno la febre, è fanno venire tisichi i contadini.

Rime-

Rimedij. Non si diano à questi tali, mà si seruino per i buoni compagni, & sopra tutto, che siano assai.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono ottimi nel tempo, che le vue sono mature, per ogni età è complessione, mà nuocono à gl'infermi.

HISTORIE NATVRALI.

I Beccafichi sono nelle tauole de' Signori molto stimati, e con gran ragione, poiche sono al gusto tanto delicati, al digerir così veloci, & al nutrire molto opportuni. Non grauano lo stomaco, se ben si mangiassero a centinaia, anzi gli danno conforto ristoro, e forza. Similmente si vede per esperienza, che quando si mangiano assai Beccafichi tutto quel giorno si stà allegro; per ilche conchiudo, che generano spiriti vitali, e che siano molto cordiali. E finalmente generano vn esquisito è molto lodato sangue. I Beccafichi nel tempo dell'Autuno, si chiamano Ficedule perche mangiano i fichi & ne gli altri tempi son detti Melamcoriphi, perche hanno negra la cima del capo Sumque Melacoriphus quod mihi fuscus Apex.

Q V A G L I A.

Elettione. Che sia nutrita in paesi doue non sia l'Elleboro, che sia presa da vn'vccello di rapina, è che sia grassa, è ben frolla.

Giouamenti. Gioua solamente à melanconici, che per esser molto humida tempera la loro siccità, Nel resto piace à golosi,

Nocumenti. Si corrompe subito nello stomaco, fà venir la febre, è genera il tremore, è lo spasmo.

Rimedij. Alcuni dicono, che con l'Acceto, è col Coriandoro, se gli leua là malignità, altri lo biasmano affatto.

Gradi. E calda nel fine del primo grado, & humida nel fine del secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne i tempi freddi; mà nuoce à i vecchi, & à i paralitici, & à flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Quaglie sono in opinione di tutti gli scrittori, che generano lo spasimo, il tremore, & il male caduco e però le biasmano in tutto, e per tutto dicendo, che nuocono alle complessioni temperate, & alle distemperate, che sono di difficil digestione, che dispongono i corpi alla generatione della febre, & in somma dicono che la carne loro sia peggiore di tutte l'altre. E questo dicono che auuiene, perche ella mangia l'Ellebboro, & di quello si pasce, & anco di semi velenosi. Onde per fuggir questo dubbio; si potrebbono alleuare nelle case, con semi buoni, & salubri. I Greci chiamano la Quaglia Ortix onde l'Isola di Delo principalissima nell'arcipelago, fù detta Ortigia, perche in quella furono ritrouate prima le Quaglie. La loro guida chiama Ortigometra. I Latini la dicono Coturnix.

TORTORE.

Elettione. Che sia giouani, & auanti che mangiano s'ingrassano per alcuni giorni in

casa,

casa, accioche perdano vn poco di siccità.

Giouamenti. Danno ottimo nutrimento, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco assotigliano l'ingegno, accrescendo il coito, e sono di buon sapore.

Nocumenti. Nuocono a i colerici, & a i melanconici, perche la loro carne hà in se molta siccità.

Rimedij. Auanti che si mangino, si deuono tenere in casa per alcuni giorni a cibare di cibi; che siano assai humidi.

Gradi. Sono calde, & secche nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone ne i tempi freddi, per i vecchi, & per i flemmatici, mà nuocono ai collerici, & melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Dice Galeno che le Tortori giouini, & grasse danno buon nutrimento, mà le vecchie sono di difficil digestione, è generano sangue melanconico è però non si deuono mangiare quando hanno passato l'anno e sempre, se ben son giouini si pongano dui giorni morte all'aria della notte, accioche siano più tenere. Essendo che sono di carne più secca, che tutti gli altri vccelli, e cosi preparate fanno vn ottimo sangue, e sono di veloce digestione, & accrescono il sangue à quei, che n'hanno bisogno, e fanno bonissimo ingegno, secondo Aueroe nel 5. del Colliget. La tortora si nasconde la Primauera, & perde le penne. Quando beue, non rimanda il capo indietro: Viue otto anni, e si purga con la herba chiamata parietaria.

O V A.

Elettione. Siano di Galline giouani, grasse, e che siano calcate da i galli, e nate di fresco; perche il lor calore, e più forte, ilche si conosce dall'odore, e dal sapore.

Giouamenti. Nutriscono presto, & molto accrescono il coito, e lo stimulano, giouano a tisici, allargano il petto, stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la voce.

Nocumenti. Tardano la digestione, s'appresso subito si mangiano gli altri cibi, e fanno venire le lentigini nella faccia.

Rimedij. Che si mangi solamente il rosso, & trà l'oua, e gli altri cibi si ponga qualche interuallo di tempo.

Gradi. Sono calde, & humidi, mà temperatamente.

Tempi, Etadi, Complessioni. Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni complessione.

HISTORIE NATVRALI.

Non solo si lodano l'oua delle Galline, mà anco quelle delle Pernici, e Fagiani, l'ouo d'vno animale in potenza, prodotto dalla superfluità di che lo genera. La cui complessione è temperata, ancor che il bianco habbia del freddo, e l rosso del caldo, e tutti due dell'humido. Nutriscono presto per la sottilità della sua sostanza e per il temperamento del suo liquore, nutriscono molto perche tutta la loro sostanza mutata s'assomiglia in tutto a i membri, per la conformità c'hanno con-

la

la natura humana. Il Bianco è freddo, e di dura digestione e però si deue buttar via, se si cuocono senza scorza, e suffocate nell'Acqua sono facile a digerire, come anco con la scorza meze cotte per sorbire, dette Tremule, mà se saranno assai cotte, dette sorbile, non nutriscono, così bene e così presto. Le dure generano la pietra nelle reni, e le fritte, e e arrostite causano molti mali. L'oua non fresche sono pessime.

CAPO.

Elettione. Che sia d'animale temperato in complessione, e di età mediocre, perche quando nasce, e troppo humido, e quando e vecchio, e troppo secco.

Giouamenti. Dà grandissimo nutrimento al corpo prouoca l'orina muoue il corpo, & accresce il coito.

Nocumenti. Ingrossa gli humori sottili, genera i grossi, graua lo stomaco, perche tardi si digerisce, & difficilmente passa.

Rimedij. Mangiando seco sapori fatti con senapa, come la mostarda forte, ouero con altre cose molto aromatiche.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono ne i tempi freddi, per i giouani, e per i colerici mà non è buono per i vecchi ne per flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Capo per esser composto di parti diuerse, e di grosso nutrimento perche il ceruello è tutto viscoso, e tardi si digerisce, & ogni cer-

ceruello nuoce allo stomaco, & induce nausea. però quando vuoi mouere il vomito, dà nel fine del pasto vn poco di ceruello condito grassamente, che subito seguirà, e però la esperienza hà insegnato, che si mangi in principio. Il miglior ceruello, e quello de gli animali secchi, e non humidi, e però è miglior quello de gli augelli, e massime delle montagne. Gliocchi sono parimente di natura acquea, composti de sette tuniche, tre humori, e sei muscoli, per la grossezza hanno la in se viscosità assai. La cotica, l'orecchie, il naso, & i labri sono cartilaginosi, onde generano sangue freddo, viscoso, e fanno l'opilatione. Mangiandosi con Mostarda, ò altro sapore forte diuentan migliori. ci è anco la lingua co' suoi muscoli, e le Gandule, dette Animelle fatte per la generatione dello sputo, questa è facile a digerirsi, e soaue al gusto. Le Gandule sono ancora nelle mammele, e quando sono piene di latte, sono molto delicate.

FEGATO.

Elettione. Che sia di Ocche ingrassate col latte ouero di gallina grassa, ò di porco impastato con fichi secchi, auanti che si ammazza, mà che sia maschio giouane.

Giouamenti. E delicattissime al gusto, da vn ottimo, nutrimento al corpo, e particolarmente sana quei che nel farsi notte gli macula la vista.

Nocumenti. Fatica lo stomaco, e l'aggraua, ritardano la digestione, massime se l'animale non è stato impastato come si è detto ouero è di molti anni.

Rime.

Rimedij. Si cuoce bene, fin che sia consumato il sangue, che tiene, è in sua compagnia sia ò saluia, ò Lauro, e poi sopra si ponga succo di cose Accetose.

Gradi. E caldo, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono in ogni tempo ad ogni età, & ad ogni Complessione, pur che habbia le conditioni, che si sono dette di sopra.

HISTORIE NATVRALI.

Il fegato di tutti gli animali quadrupidi vecchi e pessimo cibo, perche tutti si digerisce difficilmente è genera humor grosso. Per la soauità del gusto & anco per l'altre cose, loda Galeno il fegato de gli animali, che sono stati impastati con farina, latte, e fichi secchi, e di queste prime sono le Galline, ò Caponi; secondo sono l Ocche, terzi sono i Porci, ma io ci ponge nel terzo luogo il Capretto con sua licenza. Con l'impastura diuentano le viscere di questi animali tanto migliori di se stessi quanto che sono gli animali più delicati, è più soaui de gli altri. I Fegati de' pesci grandi è nobili sono delicatissimi al gusto di presta digestione, e di ottimo nutrimento, & anco i golosi li bramano come bocone molto ghiotto.

TRIPPA.

Elettione. Che sia di animale grasso, morto nella sua più bella età ben pascolato, & essa sia molto ben purificata, netta, e grassa.

Giouamenti. A quelli che sentono grande ar-

de ardore nello stomaco, è nel ventre, perche genera humori frigidi.

Nocumenti. A quei che patiscono le Varici, la Lepra, & altri mali.

Rimedij. Cuocendosi molto bene, è per lungo tempo à lesso, con Menta, & speti: assai, accioche perda la sua durezza.

Gradi. E fredda, e secca nel secōdo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questa è buona se non ne i tempi freddi, per i giouani, & per quei che sono di calda complessione, è che molto si affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

La trippa e veramente cibo da persone, che faticano, e trauagliano assai il corpo perche e più dura della carne del suo animale. Mà se gli auuiene che ben bene si cuoca & nello stomaco si digerisca; dà gran nutrimento, ben che sia più freddo del sangue l humore ch essa genera; & anco più crudo. La trippa della Vitella si digerisce, e si cuoce più presto, e meglio di quella di Vacina, e cosi anco diremo il primo luogo esser di Capretti, il secondo di Vitella il terzo della Vacca quantunque ella sia dell'altre più grassa, e più saporita. Appresso Romani era mandato in esilio, colui, che ammazzaua il Bue, ò la Vacca per mangiarsi la trippa; che da Latini, e detta Omasum.

TESTICOLI.

Elettione. Che siano di Galli ingrassati, è non di quadrupedi vecchi ouero, che siano di Agnelli, ò di porci giouani, e grassi.

Giuua.

Giouamenti. Danno al corpo vn'ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, & accrescono il coito.

Nocumenti. Sono di tarda digestione, massime quei de gli animali vecchi, e grauanano alquanto lo stomaco.

Rimedij. Cuocendosi prima con Pulegio montano, e sale, e poi facendosi fritti nel buttiro fresco, ò stuffati con sughi acetosi.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questi sono buoni ne' tempi freddi, ad ogni età, & complessione accetto che à i decrepiti, & a i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

La sostanza de testicoli è simile à quella delle mammelle, mà e alquanto più calda,
delle mammelle, mà e alquanto più calda,
per rispetto della sperma che essi generano. Quei de i Gali impastati sono soaui al gusto, e di ottimo nutrimento. Anzi Auerois dice, che Tanto nutrium, quantum ponderant. *I Porci si castrano perche la sua carne diuenti più saporita, et manco humida. Mà i Tauri accioche siano atti all'agricoltura, atteso che non si possono domare da gli huomini così facilmente. I testicoli del Porco sono migliori di quei de gli altri quadruplici, e sebene sono vn poco tardi a digerirsi, nondimeno danno poi vn'ottimo nutrimento.*

P I E D I.

Elettione. Che siano di Capretti, e di Agnelli, ò Vitella, ouero di altri animali giouani, che siano di molta fatica.

Gioua-

Giouamenti. Giouano a i colerici, e a chi hà il sangue sottile, fanno dormire, e nutriscono copiosamente, e saldano le vene rotte sul petto, e giouano a i tisici.

Nocumenti. Nuocono a quei che patiscono i dolori colici, la Sciatica, e altri mali nelle giunture, perche genera humori vischiosi.

Rimedij. Cuocendosi bene a lesso, sin che siano disfatti, & poi apparecchiasi con Aceto, e Zafferano, se gli leua ogni malignità.

Gradi. Sono temperati nel caldo, mà humidi nel principio del primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buoni di ogni tempo, per i giouani, & per i colerici; Mà fanno danno a i vecchi, e flemmatici, & a i podagrosi.

HISTORIE NATVRALI.

Sono migliori i Piedi dauanti, perche con la fatica si fanno più digestibili. Generano i Piedi humori vischiosi, & grossi, & il loro sangue, e più freddo di quello, che genera la carne. Quando son ben cotti si digeriscono assai presto, e sono di conueniente nutrimento, e se bene sono parti estreme priue di carne, nondimeno per il continuo moto, e gran fatica, che fanno perdono la durezza, e la viscosità, c'hanno i nerui, e gli altri membri che non durano fatica. Si prendano adunque i piedi de gli animali sudetti, & si cuocano assai, sino, che siano disfatti, è poi vi si metta Aceto, e Zafferano, che perderano la viscosità, e si pona alla mensa, che faranno appetito.

CARPIONE.

Elettione. Sempre che si può hauere, prendasi di qual si voglia tempo, forma, e misura, che sempre è perfettissimo.

Giouamenti. Dà ottimo nutrimento, e di esquisitissimo, e delicatissimo sapore. Talche di commune consenso egli è il più nobile di tutti i pesci.

Nocumenti. Non apporta nessuna sorte di danno, ò nocumento se non che la carne sua presto si corrompe, e però si deue cuocer subito.

Rimedij. Sia accarpionato, leuate le scaglie, e le budella, si fà star nel sale per sei hore, poi si frige nell'oglio, e si bagna d'aceto, doue, siano bollite spetie, e zafferano.

Gradi. E caldo temperatamente, & humido nel Principio del primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono in ogni tempo, ad ogni età, & à qual si voglia complessione.

HISTORIE NATVRALI.

Il Carpione non è stato conosciuto ne da Greci, ne Latini, hà la schena tutta macchiata di color negro foco d'oro. Nasce solamente nel lago Benaco, detto volgarmente di Garda, ancora ch'alcuni se ne trouino nel lago della posta, donde nasce il Fibreno, mà sono piccoli, che non arriuano alla libra, mà quei di Garda sono di sei, ò di otto libre. Partorisce nel principio dell'estate, ò perche nelle budella non si troua altro escremen-

to

to, che arena d'oro si crede da molti, ch'egli d'oro si pasca; massime perche viene nel fondo del lago. In ogni modo che si cuoce è di delicatissimo sapore, e si conserua con frondi di Lauro, Mirto, e Cedro.

TRVTTA.

Elettione. Che sia grossa, del mese di Maggio, e che sia presa in rapidissime acque, ouero siano sassi, & precipitij grandi, & non in laghi.

Giouamenti. Nutrisce ottimamente, si digerisce presto, e genera vn'humor frigido, che rinfresca il fegato, e'l sangue, e però è buona nelle febri ardenti.

Nocumenti. Subito si corrompe, e però subito presa si hà da mangiare, nuoce a vecchi, & a chi hà lo stomaco debole.

Rimedij. Se si cuoce nel acqua, e nell'aceto in portioni eguali, e si mangia cō sapori acetosi, ouero si accarpioni, come si è detto.

Gradi. E frigida nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne' tempi caldi, per ogni età, eccetto, per i decrepiti, & per ogni complessione, eccetto che per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

La Trutta non fù conosciuta da Greci, trà Latini Columella la chiama Piscis, varius, *S. Ambrosio la chiama* Tructa. *Eliano* Trocta *Ausonio, disse.* Purpureisque salar stellatus tergora guttis. *Ella è tutta macchiata*

chiata di rosso, ò di color simile alla purpura, è in alcuni luoghi hanno del nero. Quelle che nascono ne i laghi sono molto maggiori di quelle de i fiumi. Sempre nuota contra acqua e saglie altissimi sassi. Quando è morta subito perde il sapore è la bontà, onde subito conuiene mangiarsi. Dicono i golosi, che si deue cuocere nel brodo di grassissimo Cappone. Quelle de i laghi nuocono a gli infermi, mà non quelle di fiumi, che come sassatili, e digestibili si concedono nelle febri ardenti. Accrescono lo sperma.

STVRIONE.

Elettione. Che sia preso ne i fiumi, perche quiui si fà più grasso, e saporito, che nel mare. Che sia d'estate si mangi la pancia principalmente.

Giouamenti. Si stima nelle tauole per cibo lautissimo, è preciosissimo, e che tenga il primo luogho frà i Pesci: nutrisce assai, accresce il coito, e rinfresca il sangue.

Nocumenti. Nuoce a gli infermi, & a i conualescenti, perche hà la carne grassa, & genera humor vischioso, che tardi si digerisce.

Rimedij. Cotto à lesso nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con sapor bianco, che sia acetoso, con vn poco di canella dentro.

Gradi. E caldo nel principio del primo grado, e humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono ne' tempi caldi per ogni vno, eccetto che per catarrosi, & per quei che patiscono dolori nelle giunture.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

Lo Sturione, quando è picciolo si chiama Porcelletta, e quando è grande si chiama Sturione, mà però non sono spetie differenti Si troua in Mare, & ne' fiumi, perche dal Mare và all'acqua dolce. Partorisce l'estate. cosi in Mare come ne' fiumi. Non si pasce di pesci ma di escrementi e di grassezza, e di cose minute, che trouasi piglia tut to l'anno non con hami à quali non si accosta mà con reti; Auanza di sapore tutti i pesci di Mare, e di fiumi. Delle sue oua salate si fà il Cauiaro, che si porta in mercantie, e si mangia cotto, e crudo, se ne fà assai nel mercato di Tana appresso il fiume Tanai, & è ottimo per suegliar l'appetito, e per far bere con gusto, e della polpa se ne fanno gli schenali che sono salati, e secchi al fumo.

OMBRINA.

Elettione. Si deue mangiare specialmente ne i giorni caniculari, che è all'hora più grassa, e più saporita, e fra tutte le parti si loda più il ventre.

Giouamenti. Dopo lo sturione, è il più nobile, e'l più saporito pesce che si mangi. Da buon nutrimento, presto si digerisce, rinfresca il sangue, & cresce lo sperma.

Nocumenti. Nuoce allo stomaco freddo, & tardi si digerisce, quando non è ben cotta, e genera ostruttioni.

Rimedij. Cuocendosi a lesso nell'acqua, & aceto, e poi mangiandosi col sapor bian-

co,

co, ouero arrosto piena di garofanni, bagnandosi con molto oglio, & agresta.

Gradi. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne' tempi molto caldi, per i giouani, e per i colerici, mà nuoce à i vecchi, à i flemmatici, & alle persone otiose.

HISTORIE NATVRALI.

Questo Pesce fù detto da Greci Sciena, che vuol dir Ombra, perche col suo veloce nuoto fuggendo, più tosto appare ombra, che pesce. Quando è piccola pare tutta d'argento, mà quando diuien grande tiene il corpo sotto, che pare d'argento lucido, & di sopra oscuro, & opaco, se nè sono vedute di 60. libre Nasce, e viue nel Mare appresso i scogli herbosi, e vicino a i gorghi dell'acque non entra nell'acque dolci. Mangia altri pesci e sempre camina sola, e non in compagnia de altri, ancora che siano della sua spetie Quando hà paura nasconde solo il capo, e gli occhi.

TRIGLIA.

Elettione. Si deue elegger più presto picciola che grande, che si digerisce meglio, è non sia presa in luoghi fangosi, nè in Mare morti, mà in luoghi sassosi.

Giouamenti. E delicata al gusto, posta sopra i morsi de' velenosi animali li sana, è mangiata leua le malie fatte con mestrui di donne.

Nocumenti, La Triglia affocata nel vino, che

HISTORIE NATVRALI.

Lo Sturione , quando è picciolo si chiama Porcelletta , è quando è grande si chiama Sturione, mà però non sono spetie differenti Si troua in Mare, & ne' fiumi, perche dal Mare và all'acqua dolce . Partorisce l'estate, cosi in Mare come ne' fiumi . Non si pasce di pesci ma di estrementi e di grassezza , e di cose minute, che trouasi piglia tutto l'anno non con hami à quali non si accosta mà con reti; Auanza di sapore tutti i pesci di Mare , e di fiumi . Delle sue oua salate si fà il Cauiaro, che si porta in mercantie , e si mangia cotto, e crudo . se ne fà assai nel mercato di Tana appresso il fiume Tanai , & è ottimo per suegliar l'appetito , e per far bere con gusto ; e della polpa se ne fanno gli schenali che sono salati, e secchi al fumo .

OMBRINA.

Elettione. Si deue mangiare specialmente ne i giorni caniculari , che è all'hora più grassa , e più saporita , e fra tutte le parti si loda più il ventre .

Giouamenti . Dopo lo sturione , è il più nobile, e'l più saporito pesce che si mangi . Da buon nutrimento , presto si digerisce , rinfresca il sangue, & cresce lo sperma,

Nocumenti . Nuoce allo stomaco freddo , & tardi si digerisce , quando non è ben cotta, e genera ostruttioni .

Rimedij . Cuocendosi a lesso nell'acqua , & aceto , e poi mangiandosi col sapor bian-

co,

co, ouero arrosto piena di garofanni, bagnandosi con molto oglio, & agresta.

Gradi. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne' tempi molto caldi, per i giouani, e per i colerici, mà nuoce à i vecchi, à i flemmatici, & alle persone otiose.

HISTORIE NATVRALI.

Questo Pesce fù detto da Greci Sciena, che vuol dir Ombra, perche col suo veloce nuoto fuggendo, più tosto appare ombra, che pesce. Quando è piccola pare tutta d'argento, mà quando diuien grande tiene il corpo sotto, che pare d'argento lucido, & di sopra oscuro, & opaco, se nè sono vedute di 60. libre Nasce, e viue nel Mare appresso i scogli herbosi, e vicino a i gorghi dell'acque non entra nell'acque dolci. Mangia altri pesci e sempre camina sola, e non in compagnia de altri, ancora che siano della sua spetie Quando hà paura nasconde solo il capo, e gli occhi.

TRIGLIA.

Elettione. Si deue elegger più presto picciola che grande, che si digerisce meglio, è non sia presa in luoghi fangosi, nè in Mare morti, mà in luoghi sassosi.

Giouamenti. E delicata al gusto, posta sopra i morsi de' velenosi animali li sana, è mangiata leua le malie fatte con mestrui di donne.

Nocumenti, La Triglia affocata nel vino, che

che sia beuuto, fà l'huomo impotẽte, è la dõna sterile. E di dura carne, è tardi si digerisce.

Rimedij. Si cuoce sopra la craticola bagnandosi con oglio, è succo di Aranci, ouero fritta si condisce con aceto, specie, e zafferano, e così si conserua per molti giorni.

Gradi. E calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne i tempi caldi per i giouani, e per colerici, & per quelli che hanno lo stomaco gagliardo, e per le persone che s'essercitano assai.

HISTORIE NATVRALI.

La Triglia è detta da Latini Mullus, e da Venetiani Barbone si pasce di Alga, d'ostroghe, e di pesci minuti, e particolarmente di lepri marini, e però è consecrata a Diana; rare volte si troua al peso di due libre. Appresso i Romani antichi erano in grandissima stima le Triglie, e le pagauano molto care per hauerne il fegato. E pesce marino, mà non nasce ne i mari di Settentrione, si troua anco ne' stagni di mare; mà quella e di catiuo nutrimento. Si mantiene anco ne i viuari viua come gli altri pesci. Partorisce tre volte l'anno, e però e attribuita alla triforme Dea. Di che Oppiano. Accipiunt Triglæ eterno cognomina partu; *Dicono i Cuochi, che la Triglia, non si apre, ma perche resti intiera, basta che gli diano vn bascio alla bocca. La triglia à due barbe nel labro di sotto, però è detta Barbone. Affogata nel Vino che si beue, fà venir in odio, il vino.*

LAM-

LAMPREDA.

Elettione. Che sia presa ne i fiumi il mese di Marzo, ò di Aprile, che all'hora, è più grassa, è la spinal midolla è più tenera.

Giouamenti. E delicatissima al gusto, è preciosissima nelle tauole, da ottimo nutrimento, & moltiplica lo sperma.

Nocumenti. Si digerisce vn poco tardi, massime se non si cuoce bene, è si crede che nuoca à i podragosi, & à chi patisce ne i nerui.

Rimedij. Se si affoga dentro la maluasia, è se gli sera la bocca con noce moscata, è i buchi, con li garofani, è si cuoce in vn tegame con nocciole, pane, oglio spetie, è Maluasia.

Gradi. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona d'ogni tempo, per ogni età, & complessione, eccetto che per i decrepiti, e per i podragosi, & per quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

La Lampreda hà hauuto questo nome, perche sempre stà leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi, perche nel principio della Primauera entra nell'acque dolci, & al principio dell'estate ritorna al Mare, nel fine della Primauera, partorisce doue si troua. Nell'estate la sua spinal midolla, che e tutta senza spine diuenta durissima, è però in quel tempo non si deue mangiare, La sua

che sia beuuto, fà l'huomo impotẽte, è la dõna sterile. E di dura carne, è tardi si digerisce.

Rimedij. Si cuoce sopra la craticola bagnandosi con oglio, è succo di Aranci, ouero fritta si condisce con aceto, specie, e zafferano, e così si conserua per molti giorni.

Gradi. E calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne i tempi caldi per i giouani, e per colerici, & per quelli che hanno lo stomaco gagliardo, e per le persone che s'essercitano assai.

HISTORIE NATVRALI.

La Triglia è detta da Latini Mullus, e da Venetiani Barbone si pasce di Alga, d'ostroghe, e di pesci minuti, e particolarmente di lepri marini, e però è consecrata a Diana; rare volte si troua al peso di due libre. Appresso i Romani antichi erano in grandissima stima le Triglie, e le pagauano molto care per hauerne il fegato. E pesce marino, mà non nasce ne i mari di Settentrione, si troua anco ne' stagni di mare; mà quella e di catiuo nutrimento. Si mantiene anco ne i viuari viua come gli altri pesci. Partorisce tre volte l'anno, e però e attribuita alla triforme Dea. Di che Oppiano. Accipiunt Triglæ eterno cognomina partu; *Dicono i Cuochi, che la Triglia, non si apre, ma perche resti intiera, basta che gli diano vn bascio alla bocca. La triglia à due barbe nel labro di sotto, però è detta Barbone. Affogata nel Vino che si beue, fà venir in odio, il vino.*

LAM.

LAMPREDA.

Elettione. Che sia presa ne i fiumi il mese di Marzo, ò di Aprile, che all'hora, è più grassa, è la spinal midolla è più tenera.

Giouamenti. E delicatissima al gusto, è preciosissima nelle tauole, da ottimo nutrimento, & moltiplica lo sperma.

Nocumenti. Si digerisce vn poco tardi. massime se non si cuoce bene, è si crede che nuoca à i podragosi, & à chi patisce ne i nerui.

Rimedij. Se si affoga dentro la maluasia, è se gli sera la bocca con noce moscata, è i buchi, con li garofani, è si cuoce in vn tegame con nocciole, pane, oglio spetie, è Maluasia.

Gradi. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona d'ogni tempo, per ogni età, & complessione, eccetto che per i decrepiti, e per i podragosi, & per quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

La Lampreda hà hauuto questo nome, perche sempre stà leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi, perche nel principio della Primauera entra nell'acque dolci, & al principio dell'estate ritorna al Mare, nel fine della Primauera, partorisce doue si troua. Nell'estate la sua spinal midolla, che e tutta senza spine diuenta durissima, è però in quel tempo non si deue mangiare, La sua

F carne

carne è ottimo nutrimento, e nelle tauole è molto desiderata. Da Latini è chiamata Mustella, e da Greci Galaxia. Quelle che sono grosse, e macchiate si pigliano in alto mare, lontano del lito, è molto di rado si pigliano ne i fiumi, i Thodeschi le chiamano Noue occhi.

DENTALE.

Elettione. Che sia grasso, & preso nella costa di Amalfi, ouero in Schiauonia, & acconciato in gelatina.

Giouamenti. Dà copioso nutrimento, mà s'è molto grasso, non nutrisce tanto, è si digerisce meglio, stringe il corpo.

Nocumenti. E di tarda è difficil digestione & aggraua lo stomaco, massime, che sia debole.

Rimedij. Cuocendosi nell'acqua, con molto oglio, e sale, ouero arrosto bagnandolo spesso d'oglio, e di Agresta, ouero facendosene la gelatina.

Gradi. E caldo nel primo grado, & secco nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E cibo delicatissimo per l'inuerno, e per i giouani, e per i colerici, mà non per i vecchi, ne per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Sono i Dentali chiamati da Greci Sinode, e da Latini Dentices, quando sono piccoli nuotano, e viuono separati, e solitarij dalla sua spetie, mà quando sono in età confirmata, stanno sempre in compagnia; e così ingannano i pescatori, che col cibo cercano

prenderli, essi stando insieme, e ridotti in giro si danno il segno l'uno all'altro, e si ammoniscono, che nessun o vada a pigliar quel cibo, mà quei che vanno soli, facilmente si perdono, ilche è in prouerbio appresso i Pescatori. Gli Schiauoni li tagliano in pezzi e li cuocono con l'Aceto, Sale, molto Zafferanno, & in gelatina li portano tutto l'anno à vendere per Italia.

ORATA.

Elettione. Che sia presa d'inuerno, in alto mare non in altro tempo, ne in mare morto, si lodano quelle, che sono prese ne i mari di Leuante.

Giouamenti. Da copioso, & buono nutrimento, à chi la digerisce bene, e sana i veleni naturali, & accresce il coito.

Nocumenti. E difficile da digerirsi, perche hà la carne molto dura, per chi hà lo stomaco debole.

Rimedij. Cuocendosi in acqua, & oglio, con zafferanno, spetie vua passa, & herbe odorifere, ouero su la craticola, o amaritana.

Gradi. Nel caldo è temperata, mà è secca nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona l'inuerno, perche è più saporita conferisce à i giouani, & à quei che sono di calda complessione, è di gagliardo stomaco, è di grande essercitio.

HISTORIE NATVRALI.

L'Orata acquistò questo nome perche hà le ciglia di color d'oro, e da Greci fù detta Chrysophrys, mà i fianchi sono di colore di

Argento. E pesce di Mare, mà viue appresso i liti. Partorisce l'estate, vicino alle bocche de i fiumi; e stà mentre dura il feruore dell'estate, nascosta nel fondo delle acque per 60 giorni, come impatiente del caldo; è stimata molto nelle tauole, e tenuta per pesce nobilissimo, e viue solo di carne, d'altri pesci: Alcuni dicono che si troua nei laghi, mà appresso gli scrittori non se ne fà mentione. Sergio Orata fù il primo che conseruasse, l'Orate ne i viuarij. Onde prese questo nome. Sono questi pesci più timidi de gli altri, perche si nascondono sotto le radici de gli arbori, che sono ne i liti, e col batter le frondi si spauentano, & si pigliano facilmente.

C A L A M A R O.

Elettione. Che sia piccolino, & non grande perche è più tenero, e più presto si digerisce, è che non sia preso in mari morti.

Giouamenti. E delicatissimo al gusto, è molto stimato nelle tauole, accresce l'appetito, e da all'huomo molto, & buon nutrimento.

Nocumenti. Quando è grande, è di difficil concottione, & particolarmente nuoce à i paralitici.

Rimedij. Si cuopre con la farina, è si frigge, è poi si asperge con succo di Aranci. Meglio si cuoce in acqua, è vino al pari, oglio, pepe, & herbe odorifere col suo succo.

Gradi. E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Quando, e piccolino, è buono d'ogni tempo, è per ogni per-

persona, mà quando è grande, ricerca vno stomaco gagliardo, perche è di dura digestione.

HISTORIE NATVRALI.

Il calamaro si troua in tutti i Mari è si chiama da Greci Theutis, e da Latini Loligo, e senza sangue, come anco sono tutti i Pesci molli, quali tutti hanno il capo trà il ventre è li piedi. Hà otto piedi & è senza viscere, come gl'altri molli. Hà vn humor negro simile all'inchiostro, dentro vna vesica, il quale quando hà paura esce fuori come auuiene a gli humidi timidi, che se li muoue il corpo, e questo humore, e detto da Greci Tolon, e la vesica Micona, così intorbida l'acqua, e fugge i pescatori; la femina hà due budella, che seruono per mamelle, e fà l'oua ilche non hà nè fà il maschio. Non si troua in acqua dolce, non camina, mà solo nuota come la sepia, ouero vola sopra l'acqua come Rondini. Mangia i Cefali, & Pesci molto grandi.

S P I G O L A.

Elettione. Che sia candididissima, è mollissima, è si chiama Lanari, è che sia presa nel Teuere, trà li duoi punti, d'Inuerno, è specialmente del Mese di Gennaro.

Giouamenti. E di sapore delicatissimo, è molto grata nelle tauole, è rinfresca assai generando humor freddo, e sottile di sostãza.

Nocumenti. Nuoce quando è grauida, perche genera molti escrementi, & in ogni tẽpo per esser assa humida, nuoce à i catarrosi.

Rimedij. Cuocendosi sopra la craticola, à fuoco lento, bagnandosi con oglio, aceto, e sale, ouero in acqua, & aceto, è poi mangiandosi con sapor bianco acetoso.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Il tempo della sua perfettione è il mese di Gennaro, onde si dice per prouerbio. Gennaro spigolato, & all'hora conferisce ad ogni età, & complessione.

HISTORIE NATVRALI.

La Spigola si chiama da Greci labrax, & Licos, in Toscana Bagno, in Venetia Varolo, in Genoua Lauazzo, in Napoli Spinola, hà la lingua d'osso vna pietra nella testa, & il cuore triangolare nasce nel mare, mà entra ne' fiumi: e nuota quasi sopra l'acqua, partorisce due volte l'anno, mà l'vltimo parto è di poca vita. Mangia carne d'altri pesci, è rapace, vorace, e crudele, rode la coda del Cefalo, col quale hà scambieuole inimicitia, eccetto che il Giugno, il Luglio, e l'Agosto, nel qual tempo viuono insieme con grandissima concordia. Quando è circondato dalle reti, con la coda, ara, e caua l'arena, e così abbassandosi fugge la rete. Quando è ferita dall'hamo fà la ferita maggiore e caua l hamo, e finalmente è ammazzata da gambarelli, che molti n'inghiotisce & essi col corno acuto, che hanno in fronte la feriscono. Da Latini è detta Lupus.

C E F A L O.

Elettione. Che sia preso in mare; non fango.

fangoso, mà arenoso, è sassoso, è che il luogo guardi Settentrione, che non sia grauido, ne grosso, perche questi sono senza sapore.

Giouamenti. E delicato al gusto,& il brodo doue egli è cotto, muoue il corpo, da buon nutrimento, & il suo fiele sana i dolori de gli orecchi.

Nocumenti. Nuoce allo stomaco, quando è di acqua fangosa, non si digerisce, è genera tristi humori, è molti escrementi.

Rimedij. I grossi si cuocono à lesso ouero si fanno rosto, i piccioli si friggono. Co i primi si cuoce l'origano, è con quelli vlumi si pone il succo d'aranzi.

Gradi. E frigido nel primo grado,& humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo è cibo per l'Autuno, è per l'Inuerno, mà ricerca giouentù, complessione calda, stomaco gagliardo, è grande essercitio.

HISTORIE NATVRALI.

I Cefali tutti si chiamano digiuni non perche non prendano nutrimento, mà perche non mangiano per cibo cosa; che sia animata, onde non si mangiano, l'vno l'altro, mà ne tampoco nessuna sorte di carne onde non con la carne, mà col pane si prendono, si pascono d'Alga d'Arena e non vanno all'hamo, c'habbia carne. S'ingrauidano di Decembre portano 30. giorni e partoriscono vna volta l'anno, alle bocche di fiumi. Delle sue oua salate si fanno le Bottarghe, detti da Greci Oatarica, l'oua, & i parti piccioli non sono toccati

da altri pesci, mà quando sono cresciuti, son insidiata da tutti si trouano in tutte l'acque, e le gran pioggie li fanno diuentar ciechi. La Lussuria, li fà pigliar facilmente, e quando hanno paura; nascondono il capo credendosi esser tutti nascosti, e sicuri.

L A C C I A.

Elettione. Che sia presa in acque dolci, è non in mare, perche in fiume si fà grassa, tenera, è saporita, & sia di Aprile, ò di Maggio, è sia piena d'oua.

Giouamenti. E delicata al gusto, è dà assai nutrimento al corpo prouoca il sonno. Hà nel capo vna pietra, che giona alla quartana.

Nocumenti. Nuoce quando è presa in mare, perche hà la carne dura, è nuoce ancora à chi hà lo stomaco debole perche genera flemma.

Rimedij. Se si cuoce nell'acqua con accetto, e sale, ò si mangia cō sapore accettoso, ouero si fà arrosto bagnata con accetto, & oglio col finocchio, ò saluia, ò rosmarino.

Gradi. E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni. Ogni volta, che questo pesce sia preso in fiumi, e che sia nel tempo della primauera conferisce à ogni età & complessione, in mediocre quantità.

HISTORIE NATVRALI.

La Laccia fù detta da Greci Thrissa, da Venetiani Chiepa, da Napolitani Alosa, & da

& da Ausonio Alofo , se non fusse la moltitudine delle spine , non crederebbe ad altro pesce , tanto è ella saporita , massime quelle , che si pigliano nel Teuere dopo queste sono quelle d'Arno , & vltime son quelle del Vulturno . Quelle di Mare sono aride & secche , e dure , mà come entrano ne' fiumi , subito diuengono grassissime , & al principio di Giugno tornano nel Mare à partorire , ne' fiumi non si trouano , se non piene d'oua , ò di seme , che si dice latte . I Latini la chiamano Clupea , le migliori sono quelle d'oua .

TONNO.

Elettione . Che sia giouine , che sia del Mese di Settembre , e si deue prendere più tosto la carne magra , che la grassa .

Giouamenti . La sua carne sana i morsi de i cani rabbiosi . Il suo ventre , che è grassissimo , come è quello del Porco , e molto desiderato nelle tauole .

Nocumenti . Genera molto escremento , tardi si digerisce, accresce la flemma , e graua lo stomaco .

Rimedij . Quando e conseruato con sale si fa maggiore , e fresco si cuoce su la graticola con Aceto,coriãdro,sale, e molte spetie.

Gradi . E freddo nel primo grado, & humido nel secondo .

Tempi, Etadi , Complessioni . Nõ si deue mangiare , se non l'Autuno , e l'inuerno da i giouani , e da i colerici , e da quei , c'hanno buono stomaco , e che fanno molto essercitio .

HISTORIE NATVRALI.

Il Tonno è detto da Greci Thynnos, e da Latini Thynnus ne giorni caniculari è molestato da vn vermicciuolo, come Tafano & però in quel tempo si hà da fuggire, vsa il coito nel Mese di Febraro, e partorisce nel solstitio dell'estate solamente in Ponto e non altroue: & in pochi giorni cresce, perche tutti i pesci presto crescono, e massimamente in Ponto. Quando nasce si chiama Cordila poi la mosa, poi Pelamide, e come hà finito l'anno: Tonno E crudele, perche mangia i propri figiuoli, vede più con l'occhio destro, che col sinistro mangia solamente, carne, & giande, tanto cresce che crepa; e non viue se non dui anni al più della sua carne salata si fà la Tonina, e'l Tarantello, e l'oua si salano, e se ne fanno Bottarghe Non hà se non vn'hoccio, e però nuota con quella parte doue hà l'occhio buono, verso terra.

T E N C A.

Elettione: Che sia femina, e non maschio è presa in fiume ouero in lago non fangoso, e che non sia tempo d'estate, mà di Autunno, ò d'Inuerno.

Giouamenti. Sono al corpo di poco, ò nessuno giouamento, mà tagliate per la lunghezza dalla schena, & applicate alle piante di piedi leuano l'ardor delle febri.

Nocumenti. Si digeriscono tardi, grauano lo stomaco, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni caniculari.

Rimedij. Cuocendosi con aglio, e herbe odora-

odorate, e spetie, al forno, ò con oglio cipolla, e vua passa, ò rouesciata, & empita con Menta, aglia, petrosello, & aceto.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi; Etadi; Complessioni. E cibo da vsarsi in tempi freddi, da i giouani, da i colerici, & da quei che s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

La tenca non è nominata da gli antichi, forsi perche fosse plebeo pesce, come si dice solazzo del volgo. Solò Cicerone nel libro di Claris Oratoria fà mentione di vn oratore Piacentino, ilqual per esser molto faceto fù detto per sopranome il Tenca. Non si trouano mai in Mare mà ne' fiumi, e nelli laghi, e queste per il più puzzano di fango mà quelle di fiumi, non si pigliano tutto l anno mà di Autunno sono più grasse, sono poco stimate dà chi habita la Marina, mà molto da gente di terra. Sono cibo da persone, che molto faticano, e che hanno buono stomaco, e però dal Maggio fino al Nouembre sono tristissimo cibo.

L V C C I O.

Elettione. Che sia di fiume, s'è possibile, ouero di laghi, che non siano pieni di fango che sia grande fresco, & grasso.

Giouamenti. Da molto nutrimento, & le sue mascelle abbrusciate, & fatte in poluere, e beuute in vino al peso di vno scudo, rompeno la pietra.

Nocumenti. E di dura digestione di cat-

tiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco mol-
tiplicano la flemma.

Rimedij. Cuocendosi a lesso insieme con herbe odorifere, e con oglio, & poi mangiandosi col sapor bianco, ouero arrosto su la graticola con Origano, & aceto.

Gradi. E freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo è pasto greue, e però conuiene l'inuerno à i giouani, e a i colerici. Mà quando e preso in fiume, è molto manco nociuo, e più digestibile.

HISTORIE NATVRALI.

Il Luccio, si come sempre con la tenca, viue, e si prende, cosi ancor'esso da gli antichi non è stato nominato. Non si troua in Mare, e ne' fiumi pochissimi, e rari, mà ne' laghi, e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno volentieri in luoghi fangosi, nel Teuere non se ne pigliano dieci l'anno, e quelli sono teneri quanto è il latte. Il Luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E diuoratore, atroce, e crudele mangia gli altri pesci e massime della sua spetie, sana le sue ferite col toccare la tenca. E cattiuo per gli infermi, contra i Medici da dozina, che ardiscono di darlo con poco giudicio, & manco discretione.

ANGVILLA.

Elettione. Che sia il mese di Marzo, o di Aprile, presa in mare arenoso, e non fangoso, e che subito sia cotta.

Giouamenti. E di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamen-

gamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti. Genera vn poco di ventosità, massime se se ne mangia la sua spina, & hà ancora dell'humido.

Rimedij. Cuocendosi su la graticola, dentro vn foglio di carta con oglio Petrosello, & coriandoli, ò con sale, & Origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi. E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Nel tempo della primauera questa conuiene a tutte le etadi, & a tutte le complessioni, purche non se ne mangi troppa quantità.

HISTORIE NATVRALI.

L'anguille sono desiderate nelle tauole per esser al gusto sopra modo soaui, e delicate, si generano senza ouo, e senza coito; perche ne' stagni seccata l'acqua, si generano subito che è piouuto; viuono e si nutriscono di pioggia. In mare nascono appresso le bocche de' fiumi ou'è l'Alga; e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi, si dilettano stare nell'acqua chiarissima altrimente nella torbida subito muoiono si come ancora in poca acqua s'uffogano come gli animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria si rinchiudono. Il giorno dormono, e l'vna mangia l'altra. Atheneo dice hauer visto in Arethusa appresso Negroponte l'Anguille domesticate con gli annelli d'oro, e d'argento à gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo

porge.

porgeua: viuono otto anni, e sei giorni fuor dell acque e spira Tramontana. Riferisce Atheneo, che in vna cena, oue era vna bellissima Anguilla, fù detto da vno de' conuiuanti Tù sarai l'Helena di questi conuiuanti, tù sarai l'Helena di questo conuiuio & io sarò il Paride. In Boetia si Sacrificaua alli Dei. Archestrato lo chiamò Regina è guida della voluptà. Nelle Anguille non ci è maschio, ne femina.

S A R D A.

Elettione. Che sia del Mese di Marzo, ò di Aprile presa in Mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamenti. E di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti. Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & hà ancor del humido.

Rimedij. Cuocendosi sù la graticola, dentro vn foglio di carta con oglio, Petrosello, & coriandogli con sale, & Origano, per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi. E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Nel tempo della primauera questo conuiene a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni, pur che non se ne mangi troppa quantità.

HISTORIE NATVRALI.

La Sarda e molto conosciuta, perche in ogni luogo si troua, ò fresca, ò salata quando è pic-

è piccolina si chiama Membrada, poi Sardina, e poi Sarda mà solamente in Mare viue, e si piglia, quando è Sardina si sala, e volgarmente si chiama Alice, ouero Anchiò partorisce due volte l'anno, e quando entra in Ponto non ritorna à dietro, mà entrando nel fiume Istro, e per i luoghi sotterranei è menati di quello passa nell' Adriatico. Si gode dello strepito della musica, e con quello si vede saltare & uscire del Mare, e pigliasi con le foglie della Bieta. Le Sarde salate risuegliano l'appetito, e nettano lo stomaco della flemma, e però sene da tal volta a i conualescenti per primo pasto.

FRAGOLINO.

Elettione, Se bene è buono di ogni tempo nondimeno è migliore l'inuerno mangiato, con tre conditioni, che fresco fritto, e freddo.

Giouamenti. Hà la carne tenera, saporita, facile à digerirsi, genera buon nutrimento, & è molto salutifero a chi l'vsano di continuo.

Nocumenti. Cuocendosi fritto, e condendosi con succo di Aranci, e Pepe, ouero arrostito si mangi caldo col succo di Agresta.

Gradi. E temperato nelle qualità attiue, mà è humido nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo pesce è migliore l'inuerno, che in altri tempi a tutte l'etadi, & complessioni, purche si mangi in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Il fragolino, che è di color rosso, simile alle Fraghe fu detto da Greci Erythrinos, a

Vene-

Venetia si chiama Arbore, e da Latini Rubelli. E pesce di Mare, nè si troua in acqua dolce, mà si bene appresso i liti del Mare; e subito ch'è nato, si vede pieno d'oua, e perche tutti si veggono essere ad vn modo però si crede che siano tutte femine, e questa grauidezza si vede l'estate, e però sono migliori l'inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massime di Gambarelli, e non sono vagabondi, mà vanno in compagnia de gli altri della sua spetie. Sono riputati per saporitissimi, e per nobilissimi.

O S T R E G A.

Elettione. Che non sia presa in luogo fangoso se si può pigliarsi di quelle, che sono nate su i fondi de' nauilli vecchi, sia di mesi c'hanno la R, e siano mangiate fresche.

Giouamenti. Hà vn certo succo salato, che muoue il corpo più gagliardamente di tutti gli altri testati, risueglia l'appetito, & accresce il coito, mà poco nutrisce.

Nocumenti. E vn poco difficile a digerirsi e la sua carne ne i stomachi freddi accresce la flemma e si fà ostruttione.

Rimedij. Apparecchiandosi con Pepe, oglio, e succo di Aranci ò acetosi, dopo che è cotta su la braggia, auertendo che non si hà da lessare.

Gradi. E calda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E salutifera ne i tempi freddi, per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno lo stomaco molto gagliardo.

Hi-

da altri pesci, mà quando sono cresciuti, son insidiata da tutti, si trouano in tutte l'acque, e le gran pioggie li fanno diuentar ciechi. La Lussuria, li fà pigliar facilmente, e quando hanno paura; nascondono il capo credendosi esser tutti nascosti, e sicuri.

L A C C I A.

Elettione. Che sia presa in acque dolci, è non in mare, perche in fiume si fà grassa, tenera, è saporita, & sia di Aprile, ò di Maggio, è sia piena d'oua.

Giouamenti. E delicata al gusto, è dà assai nutrimento al corpo prouoca il sonno. Hà nel capo vna pietra, che giona alla quartana.

Nocumenti. Nuoce quando è presa in mare, perche hà la carne dura, è nuoce ancora à chi hà lo stomaco debole perche genera flemma.

Rimedij. Se si cuoce nell'acqua con acetto, e sale, e si mangia cō sapore acettoso, ouero si fà arrosto bagnata con acetto, & oglio col finocchio, ò saluia, ò rosmarino.

Gradi. E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni. Ogni volta, che questo pesce sia preso in fiumi, e che sia nel tempo della primauera conferisce à ogni età & complessione, in mediocre quantità.

HISTORIE NATVRALI.

La Laccia fù detta da Greci Thrissa, da Venetiani Chiepa, da Napolitani Alosa,

& da

& da Ausonio Aloso, se non fusse la moltitudine delle spine, non crederebbe ad altro pesce, tanto è ella saporita, massime quelle, che si pigliano nel Teuere dopo queste son quelle d'Arno, & vltime son quelle del Vulturno. Quelle di Mare sono aride, & secche, e dure, mà come entrano ne' fiumi, subito diuengono grassissime, & al principio di Giugno tornano nel Mare à partorire, ne' fiumi non si trouano, se non piene d'oua, ò di seme, che si dice latte. I Latini la chiamano Clupea, le migliori sono quelle d'oua.

TONNO.

Elettione. Che sia giouine, che sia del Mese di Settembre, e si deue prendere più tosto la carne magra, che la grassa.

Giouamenti. La sua carne sana i morsi de i cani rabbiosi. Il suo ventre, che è grassissimo, come è quello del Porco, è molto desiderato nelle tauole.

Nocumenti. Genera molto escremento, tardi si digerisce, accresce la flemma, e graua lo stomaco.

Rimedij. Quando è conseruato con sale si fa maggiore, e fresco si cuoce su la graticola con Aceto, coriādro, sale, e molte spetie.

Gradi. È freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Non si deue mangiare, se non l'Autuno, e l'inuerno da i giouani, e da i colerici, e da quei, c'hanno buono stomaco, e che fanno molto essercitio.

HISTORIE NATVRALI.

Il Tonno è detto da Greci Thynnos, e da Latini Thynnus ne giorni caniculari è molestato da vn vermicciuolo, come Tafano e però in quel tempo si hà da fuggire, vsa il coito nel Mese di Febraro, e partorisce nel solstitio dell'estate solamente in Ponto e non altroue: & in pochi giorni cresce, perche tutti i pesci presto crescono, e massimamente in Ponto. Quando nasce e si chiama Cordila poi la mosa, poi Pelamide, e come hà finito l'anno: Tonno E crudele, perche mangia i propri figiuoli, vede più con l'occhio destro, che col sinistro mangia solamente carne, e glande, tanto cresce che crepa; e non viue se non dui anni al più della sua carne salata si fà la Tonina, e'l Tarantello e l'oua si salano, e se ne fanno Bottarghe Non hà se non vn'hoccio, e però nuota con quella parte doue hà l'occhio buono, verso terra.

T E N C A.

Elettione: Che sia femina, e non maschio è presa in fiume ouero in lago non fangoso, e che non sia tempo d'estate, mà di Autunno, ò d'Inuerno.

Giouamenti. Sono al corpo di poco, ò nessuno giouamento, mà tagliate per la lunghezza dalla schena, & applicate alle piante di piedi leuano l'ardor delle febri.

Nocumenti. Si digeriscono tardi, grauano lo stomaco, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni caniculari.

Rimedij. Cuocendosi con aglio, e herbe odora-

odorate, e spetie, al forno, ò con oglio cipolla, e vua passa, ò rouesciata, & empita con Menta, aglia, petrosello, & aceto.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E cibo da vsarsi in tempi freddi, da i giouani, da i colerici, & da quei che s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

La tenca non è nominata da gli antichi, forsi perche fosse plebeo pesce, come si dice solazzo del volgo. Solo Cicerone nel libro di Claris Oratoria fà mentione di vn oratore Piacentino, ilqual per esser molto faceto fù detto per soprанome il Tenca. Non si trouano mai in Mare mà ne' fiumi, e nelli laghi, e queste per il più puzzano di fango mà quelle di fiumi, non si pigliano tutto l anno mà di Autunno sono più grasse, sono poco stimate dà chi habita la Marina, mà molto da gente di terra. Sono cibo da persone, che molto faticano, e che hanno buono stomaco, e però dal Maggio sino al Nouembre sono tristissimo cibo.

L V C C I O.

Elettione. Che sia di fiume, s'è possibile, ouero di laghi, che non siano pieni di fango che sia grande fresco, & grasso.

Giouamenti. Dà molto nutrimento, & le sue mascelle abbrusciate, & fatte in poluere, e beuute in vino al peso di vno scudo, rompeno la pietra.

Nocumenti. E di dura digestione di cat-

tiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco moltiplicano la flemma.

Rimedij. Guocendosi a lesso insieme con herbe odorifere, e con oglio, & poi mangiandosi col sapor bianco, ouero arrosto su la graticola con Origano, & aceto.

Gradi. E freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo è pasto greue, e però conuiene l'inuerno a i giouani, e a i colerici. Mà quando e preso in fiume, è molto manco nociuo, e più digestibile.

HISTORIE NATVRALI.

Il Luccio, si come sempre con la tenca, viue, e si prende, così ancor'esso da gli antichi non è stato nominato. Non si troua in Mare, e ne' fiumi pochissimi, e rari, mà ne' laghi, e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno volentieri in luoghi fangosi, nel Teuere non se ne pigliano dieci l'anno, e quelli sono teneri quanto è il latte. Il Luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E diuoratore, atroce, e crudele mangia gli altri pesci e massime della sua spetie; sana le sue ferite col toccare la tenca. E cattiuo per gli infermi, contra i Medici da dozina, che ardiscono di darlo con poco giudicio, & manco discretione.

ANGVILLA.

Elettione. Che sia il mese di Marzo, o di Aprile, presa in mare arenoso, e non fangoso, e che subito sia cotta.

Giouamenti. E di delicatissimo sapore, dà buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamen-

gamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti. Genera vn poco di ventosità, massime se se ne mangia la sua spina, & hà ancora dell'humido.

Rimedij. Cuocendosi su la graticola, dentro vn foglio di carta con oglio Petrosello, & coriandoli, ò con sale, & Origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi. E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Nel tempo della primauera questa conuiene a tutte le etadi, & a tutte le complessioni, purche non se ne mangi troppa quantità.

HISTORIE NATVRALI.

L'anguille sono desiderate nelle tauole per esser al gusto sopra modo soaui, e delicate, si generano senza ouo, e senza coito, perche ne' stagni seccata l'acqua, si generano subito che è piouuto; viuono e si nutriscono di pioggia. In mare nascono appresso le bocche de' fiumi e l'Alga, e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi, si dilettano stare nell'acqua chiarissima altrimente nella torbida subito muoiono si come ancora in poca acqua s'affogano come gli animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria si rinchiudono. Il giorno dormono, e l'vna mangia l'altra. Atheneo dice hauer visto in Arethusa appresso Negroponte l'Anguille domesticate con gli annelli d'oro, e d'argento à gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo porge.

porgeua: viuono otto anni, e sei giorni fuor dell'acque, e spira Tramontana. Riferisce Atheneo, che in vna cena, oue era vna bellissima Anguilla, fù detto da vno de' conuitanti Tù sarai l'Helena di questi conuitanti, tù sarai l'Helena di questo conuiuio, & io sarò il Paride. In Boetia si Sacrificaua alli Dei. Archestrato lo chiamò Regina è guida della voluptà. Nelle Anguille non ci è maschio, ne femina.

S A R D A.

Elettione. Che sia del Mese di Marzo, ò di Aprile presa in Mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamenti. E di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti. Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & hà ancor del humido.

Rimedij. Cuocendosi sù la graticola, dentro vn foglio di carta con oglio, Petrosello, & coriandogli con sale, & Origano, per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi. E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Nel tempo della primauera questo conuiene a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni, pur che non se ne mangi troppa quantità.

HISTORIE NATVRALI.

La Sarda è molto conosciuta, perche in ogni luogo si troua, ò fresca, ò salata quando è pic-

è piccolina si chiama Membrada, poi Sardina, e poi Sarda mà solamente in Mare viue, e si piglia, quando è Sardina si sala, e volgarmente si chiama Alice, ouero Anchiò partorisce due volte l'anno, e quando entra in Ponto non ritorna à dietro, mà entrando nel fiume Istro, e per i luoghi sotterranei è meati di quello passa nell' Adriatico. Si gode dello strepito della musica, e con quello si vede saltare & vscire del Mare, e pigliasi con le foglie della Bieta. Le Sarde salate risuegliano l appetito, e nettano lo stomaco della flemma, e però sene da tal volta a i conualescenti per primo pasto.

FRAGOLINO.

Elettione, Se bene è buono di ogni tempo nondimeno è migliore l'inuerno mangiato, con tre conditioni, che fresco fritto, e freddo.

Giouamenti. Hà la carne tenera, saporita, facile à digerirsi, genera buon nutrimento, & è molto salutifero a chi l'vsano di continuo.

Nocumenti. Cuocendosi fritto, e condendosi con succo di Aranci, e Pepe, ouero arrostito si mangi caldo col succo di Agresta.

Gradi. E temperato nelle qualità attiue, mà è humido nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo pesce è migliore l'inuerno, che in altri tempi a tutte l'etadi, & complessioni, purche si mangi in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Il fragolino, che è di color rosso, simile alle Fraghe fu detto da Greci Erythirinos, a

Vene-

Venetia si chiama Arbore, e da Latini Rubelli. E pesce di Mare, ne si troua in acqua dolce, mà si bene appresso i liti del Mare; e subito ch'è nato, si vede pieno d'oua, e perche tutti si veggono essere ad vn modo però si crede che siano tutte femine e questa grauidezza si vede l'estate, e però sono migliori l'inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massime di Gambarelli, e non sono vagabondi, mà vanno in compagnia de gli altri della sua spetie. Sono riputati per saporitissimi, e per nobilissimi.

O S T R E G A.

Elettione. Che non sia presa in luogo fangoso se si può pigliarsi di quelle, che sono nate su i fondi de' nauilli vecchi, sia di mesi c'hanno la R, e siano mangiate fresche.

Giouamenti. Hà vn certo succo salato, che muoue il corpo più gagliardamente di tutti gli altri testati, risueglia l'appetito, & accresce il coito, mà poco nutrisce.

Nocumenti. E vn poco difficile a digerirsi e la sua carne ne i stomachi freddi accresce la flemma e si fà ostruttione.

Rimedij. Apparecchiandosi con Pepe, oglio, e succo di Aranci ò acetosi, dopo che e cotta su la braggia, auertendo che non si hà da lessare.

Gradi. E calda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E salutifera ne i tempi freddi, per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno lo stomaco molto gagliardo.

Hi-

HISTORIE NATVRALI.

L'Ostrega non hà testa, mà nella parte di sopra hà il meato.per il qual manda fuora gli escrementi, non è maschio, nè femina; mà da vna sola banda produce vn'Ouo onde esce vn' humor prolifico, e fecondo in forma di latte. Nasce nel fango, ch'incomincia a putrefarsi, ouero nella schiama che lungamente si ferma intorno i nauili non può viuere fuori dell'acqua quantunque non riceua in se aria, ò altro humore; non si può muouere da luogo à luogo, se ben sia staccata, non hà senso mà secondo il moto della Luna si accresce, e si diminuisce. Si gode della peregrinatione, & d esser portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche di fiumi. E desiderata nelle tauole di Principi, si troua di varij colori, ne i mesi che non hanno la R, non è buona, perche và in amore, & perde il sapore; l'Ostrega fù chiamata da gli antichi delitiosa, & schiumosa. Le più lodate erano quelle del lago Lucrino.

GRANCHIO.

Elettione. Che sia preso appresso i fiumi, ò altre acque dolci, perche hà più virtù del marino; sia di Primauera, ò di Autunno, & là Luna piena.

Giouamenti. Gioua à i Tisici, & à quei che morsicati da i cani rabbiosi, moue l'orina, accresce il coito, purga la renella, e nutrisce assai.

Nocumenti. La sua carne è vn poco difficile à digerire, e genera humor grosso, e flemmatico.

Rim-

Rimedij. Cuocendosi bene su la bragia viua, & poi mangiandosi con Pepe, & aceto forte.

Gradi. E freddo nel secondo grado, & humido nel primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono ne i tempi caldi per i giouani, è per i colerici, & per quei che hanno lo stomaco molto caldo.

HISTORIE NATVRALI.

Il Granchio fù detto da Greci Carcines, egli non hà coda, mà il corpo rotondo, e perche è senza testa, hà nel petto tutti gl instromenti de i sensi. Hà gli occhi che guardano per storto, e la zampa destra più grande della sinistra. Vsa il coito con la bocca, e dalli parti dinanzi; camina all'indietro così velocemente come innanzi, mentre stà in terra, và per le cauerne, e di lunga vita, e nel principio della Primauera, depone la scorza. Mentre si cuoce diuenta rosso, e del suo corpo morto nasce lo Scorpione. Di natura molto simili sono anco i Gambari, de i quali non hanno parlato gli antichi, & i Gambarelli nominati Squille piccole. In Fenicia sono i Granchi ne i liti di fiumi di tanta velocità, che difficilmente si possono pigliare.

L V M A G A.

Elettione. Che sia colta in luoghi montagnosi, che sia lontana da paludi, che habbia pasciuto herbe odorifere: sia purgata, sono anco buone quelle delle vigne.

Giouamenti. Gioua allo stomaco, & è grata al gusto, nutrisce assai, è ottima per i Tisici,

Tisici, & smorza l'ardore della colera, e la sete, prouoca il sono.

Nocumenti. Si digerisce tardi, è facilmente si conuerte in flemma, è nuoce à chi patisce di Renella.

Rimedij. Cuocendosi bene in compagnia di herbe odorifere come Menta, Petrosello, è Calamento, è con Aglio, è con Oglio, mà che sia molto ben cotta.

Gradi. E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne' tempi freddi, quando è ben purgata, per i giouani, per i colerici, & per quei c'hanno il calor naturale gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

La Lumacha si sà che vsa il coito, mà se di coito si generi, ò di putrefattione, ancor è in dubbio appresso gli scrittori, stà nascosta nel tempo dell'inuerno, e nella bocca sua fà vn coperchio tanto duro, che pare che sia di Gesso, e queste cose coperchiate sono le migliori di tutte l'altre. Anticamente erano tanto grate nelle tauole, che le conseruauano ne i viuari, e le ingrassauano con Sapa, Farro, & altre cose. Auertasi sopra tutto che siano colte in luoghi che non siano fangosi, che non habbiano mangiato herbe cattiue. Di ciò sarà giudice lo odorato, e'l gusto, come non puzzano, non hanno cattiuo sapore, e siano ben purgate ben apparecchiate, e ben cotte, non sono di cattiuo nutrimento. Il suo succo muoue il corpo. Le Migliori sono quelle che si colgono ne gli Spinetti.

TESTVDINE.

Elettioni. Che sia grossa, piena di oua, è di buoni cibi pasciuta nella casa auanti, che si mangi.

Giouamenti. Da grandissimo nutrimento, gioua grãdemẽte à i Tisici, & à gl'estenuati.

Nocumenti. E di tardissima digestione, genera sangue grosso, e flemmatico, è fà gli huomini pigri, è dormigliosi.

Rimedij. Cuocendosi tanto che sia benissimo cotta, è buttando via la prima, è la seconda acqua, & apparecchiandosi con herbe calde, è con spetie.

Gradi. E fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buona ne i tempi caldi per i giouani, per i colerici, è per quelli che durano grandissima fatica, mà vol le esser ben cotta, è ben apparecchiata.

HISTORIE NATVRALI.

Nessun animale c'habbia le penne le squame, e la scorza, hà le reni, se non la Testudine, la qual hà la carne di tanta viuacità, che se bene, se le taglia il capo, e se li caua il Cuore, nondimeno sopraviue per molto spatio di tempo. Fà vn fischio breue, è sottile. Partorisce l'oua con dura coperta, e di dui colori, come sono quelle de gli augelli: le seppelisse in terra, e spesso visitandole le coua, & in capo di vn'anno fà vscir fuori la sua genittura. Della sua carne cotta se ne fà vn Pesto per gli infermi, ch'è di grandissimo nutrimento, è rinfresca assai, & gioua a gli hettici.

TELLI-

TELLINE.

Elettione. Che siano grandi, che si aprino, facilmēte, che siano ben purgate dall'Arena.

Giouamenti. Quando sono fresche, la lor decottione fà lubricco il corpo, e prouoca l'orina: le salate fanno vna cenere, che non lascia rinascere i peli.

Nocumenti. La loro carne e di tarda digestione, graua lo stomaco, fà venire la sete, e stringe il petto.

Rimedij. Cuocendosi con vino, con Petrosello, e con altre herbe odorifere, e con specie.

Gradi. Sono calde nel primo grado, & secche nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono buone ne i tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e per quei, che trauagliano assai.

HISTORIE NATVRALI.

Delle Telline ne fecero breue memoria gli antichi scrittori, con dire, che le fresche soluono il corpo, è le salate fatte in poluere, e mescolate con liquor cedrino non lasciano rinascere i pelli, mà a tempi nostri non si vede, che sia in vso di salarle. Si pongono nell'acqua fresca, e quiui si lasciano stare vn giorno ò dui, che cosi deponeranno tutta l'Arena, c'haueranno, il vino cotto con esse le fà più grate al gusto, e leua loro anco ogni humidità, massime se vi si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze ne fanno fischietti. Gli Spagnuoli le chiamano Brignigois.

RAGNOC-

RANOCCHIE.

Elettione. Che non siano terrestri, ma nate, & habitanti nell'acque, che siano grosse, e ben formate, e non generate nel tempo della pioggia.

Giouamenti. Cotte lesse con oglio, e sale e mangiate, sono la theriaca de' veleni di tutte le serpi, la decottione fatta con acqua, & aceto gioua à i dolori de' denti.

Nocumenti. Sono di dura digestione, grauano lo stomaco, & accrescono le flemme, & il loro nutrimento e cattiuo.

Rimedij. Che siano ben cotte, e poi apparecchiate con sapor fatto di herbe odorifere, e calde, e con vn poco di Aglio.

Gradi. Sono fredde nel secondo grado, & humide nel primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Si deuono vsare ne i tempi molto caldi da i giouani, da i colerici, & da chi fà grande essercitio, mà non da i vecchi, ne da i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Rannocchie hanno lingua, e voce, e fanno l'oua donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne che non sono altro che occhi, e coda; questi crescendo si formano le gambe, e l'altre parte, viuono solamente sei mesi, e poi si conuertono in fango, & rinascono all'acque di Primauera quell'istesse che prima erano nate. Hanno due fegati. Vsano il coito di notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Seriso son mutole. Quando molto

molto stridono, significa mutatione di tempo, riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. che in vna Città di Francia i popeli furono scacciati dalle Ranocchie. Perche queste bestie crebbero in tanta quantità, ch'i cittadini furono costretti abbandonare la Città.

P E P E.

Elettione. Che i grani non siano vani, marci, e leggieri, mà freschi, grauissimi, pieni, neri, ne troppo crespi, che tutti questi segni mostrano, che egli stà maturo.

Giouamenti. Aiuta la concottione, risueglia lo appetito, caccia la ventosità, fortifica lo stomaco, e riscalda gagliardamente i nerui e i laccetti; fà orinare, consuma la flemma.

Nocumenti Nuoce alle persone, che sono di calda complessione i tempi caldi, & in paesi caldi consuma lo sperma, infiamma il sangue à chi tropo l'vsa.

Rimedij. Vsandosi in poca quantità ne i tempi freddi, e sopra i cibi freddi, & humidi, e che non sia pestato troppo sottile.

Gradi. E caldo, & seco nel fine del terzo grado, e quasi partecipa del quarto.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono ne' tempi freddi per i vecchi, & per i flemmatici, & catarosi.

HISTORIE NATVRALI.

Il Pepe acerbo si chiama bianco, & il maturo si chiama negro, ilquale si coglie in India del mese di Ottobre, e lo seccano al Sole spargendolo sopra alcune stoie fatte di Palma.

RANOCCHIE.

Elettione. Che non siano terrestri, ma nate, & habitanti nell'acque, che siano grosse, e ben formate, e non generate nel tempo della pioggia.

Giouamenti. Cotte lesse con oglio, e sale e mangiate, sono la theriaca de' veleni di tutte le serpi, la decottione fatta con acqua, & aceto gioua à i dolori de' denti.

Nocumenti. Sono di dura digestione, grauano lo stomaco, & accrescono le flemme, & il loro nutrimento e cattiuo.

Rimedij. Che siano ben cotte, e poi apparecchiate con sapor fatto di herbe odorifere, e calde, e con vn poco di Aglio.

Gradi. Sono fredde nel secondo grado, & humide nel primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Si deuono vsare ne i tempi molto caldi da i giouani, da i colerici, & da chi fà grande essercitio, mà non da i vecchi, ne da i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Rannocchie hanno lingua, e voce, e fanno l'oua donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne che non sono altro che occhi, e coda, questi crescendo si formano le gambe, e l'altre parte, viuono solamente sei mesi e poi si conuertono in fango, & rinascono all'acque di Primauera quell'istesse che prima erano nate. Hanno due fegati. Vsano il coito di notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Seriso son mutole. Quando molto

molto stridono, significa mutatione di tempo, riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. che in una Città di Francia i popoli furono scacciati dalle Ranocchie. Perche queste bestie crebbero in tanta quantità, ch'i cittadini furono costretti abbandonare la Città.

PEPE.

Elettione. Che i grani non siano vaui, marci, e leggieri, mà freschi, grauissimi, pieni, neri, ne troppo crespi, che tutti questi segni mostrano, che egli sia maturo.

Giouamenti. Aiuta la concottione, risueglia lo appetito caccia la ventosità, fortifica lo stomaco, e riscalda gagliardamente i nerui e i laccetti; fà orinare, consuma la flemma.

Nocumenti. Nuoce alle persone, che sono di calda complessione i tempi caldi, & in paesi caldi consuma lo sperma, infiamma il sangue à chi tropo l'vsa.

Rimedij. Vsandosi in poca quantità ne i tempi freddi, e sopra i cibi freddi, & humidi, e che non sia pestato troppo sottile.

Gradi. E caldo, & seco nel fine del terzo grado, e quasi partecipa del quarto.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono ne' tempi freddi per i vecchi, & per i flemmatici, & catarosi.

HISTORIE NATVRALI.

Il Pepe acerbo si chiama bianco, & il maturo si chiama negro, ilquale si coglie in India del mese di Ottobre, e lo seccano al Sole spargendolo sopra alcune stoie fatte di Palma.

ma, finche diuenta negro e crespo ilche si fà in tre giorni. Tutto il Pepe riscalda, prouoca l'orina fà digerire, tira risolue, e leua le Caligini degli occhi, fà partorire. Posto ne i luoghi naturali delle Donne subito doppo il coito impedisce l'ingrauidarsi. Composto in Letto uaro gioua alla tosse, & a tutti i diffetti del petto. Masticato con la vua passa purga la flemma della testa conserua la sanità, muoue l'appetito, e fà digerire.

CANELLA.

Elettione. Che sia più fresca che è possibile, ilche si conosce dall'odore, che sia gagliardissimo, e soauissimo, dal sapore, che sia acutissimo, e dal colore che tiri al rosso.

Giouamenti. Prouoca l'orina, resiste à i veleni, corrobora il ceruello, è tutte le viscere, schiarisce la vista, ne lascia puttrefare gli humori cattiui.

Nocumenti. Non si deue vsare da i colerici, ne in tempi, ne in paesi caldi, perche il troppo vso infiamma le viscere, & il sangue.

Rimedij. Prendendosi per condimento di cibi flemmatici, ne i tempi freddi, & in poca quantità.

Gradi. E calda, & secca nel terzo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Conferisce ne' tempi freddi à vecchi, à quei che sono di fredda complessione, & c'hanno lo stomaco debole.

HISTORIE NATVRALI.

La Canelea si vsa in difetto del vero Cinammo, ilquale a questi tempi nõ si porta alle

nostre parti se non poco & stà appresso Principi grandi. Questa hà in se l'Aromaticità la stitticità e l'acuità & però fortifica tutti i membri gioua alla tosse & a gli altri diffetti del polmone, appre l'oppilationi, e conforta il fegato, e lo stomaco consumando l'humidità che ci ritroua, e sana le morsicature de i vermi velenosi: aiuta la digestione, e scaccia la ventosità, conforta il cuore, fa buon fiato, e moltiplica il latte, e lo sperma. Purga conforta & aiuta la testa.

GAROFANI.

Elettione. Che siano di odore perfettissimo, e di sapore esquisitissimo, perche questi sono segni di freschezza.

Giouamenti. Fortificano tutti i membri principali, e in spetie lo stomaco, sanano il flusso, e fermano il vomito, e leuano'l puzzore del fiato.

Nocumenti. Nuocono ai colerici l'estate & anco fanno amare le viuande, quando si pongono in molta quantità.

Rimedij. Se si vsano in poca quantità da flemmatici, ouero in tempi freddi, ne in cibi humidi.

Gradi. Sono caldi, & secchi quasi nel terzo ordine,

Tempi, Etadi, Complessioni. Sono ottimi nel tempo dell'inuerno per i vecchi, per i flemmatici, & per quei che sono catarosi.

HISTORIE NATVRALI.

Nascono i Garofani in Oriente in alcune Isole del Mare d'India, e si portano a noi

per la suauità del loro odore, confortano la virtù digestiua, e fanno ottimo fiato, leuando la nausea, è l'inappotenza fanno il cuore robusto, è moltiplicano gli spiriti. Beuutone quattro dramme con il latte aumentano mirabilmente le forze di venere. Assotigliano la vista, e leuano i fiocchi, e le nuuole de gli occhi. Per coglierli si mettono sotto gli albori stoie di Palma, è poi gli albori si battono con le canne.

G E N E V O.

Elettione. Che sia fresco, e non consumato dal tempo, ilche dal buon odore, & acuto sapore si comprende, & anco che quando si spezza, non faccia poluere.

Giouamenti. Caccia la ventosità, riscalda, mà più tardi del pepe, e ottimo per chi ha lo stomaco freddo, prouoca il coito consuma le flemme, e chiarifica la vista.

Nocumenti. Non è buono ne i tempi, e paesi caldi: ne per chi ha calda complessione, perche infiamma chi troppo l'usa in vso.

Rimedij. Quando e fresco, se si condisce con mele, diuenta ottimo per i vecchi, e per riscaldare, ouero secco se ne vsi in conueniente quanità.

Gradi. Quando e fresco, e caldo in terzo grado, & humido nel primo, mà quando e seccato diuenta secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Gioua vsarlo nei tempi molto freddi a i vecchi a flemmatici, & a quelli, che abbondano di molta humidità, & ventosità.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

Il Gengeuo quando è fresco hà molta humidità il che si conosce, ch'egli facilmente si corrompe, è questo è causa, che non riscalda così presto come fà il Pepe, al qual si rassomiglia poi nell'altre virtù. Il Gengeuo che fresco si condisce in Oriente; e molto buono per moltiplicar il latte lo ferma e per accrescere il coito; e così anco per dar forza ad vno stomaco debole; leua l'oppilatione, e gioua alla testa, e fà penetrar presto il cibo. Si porta il Gengeuo da Calicut, Città famosissima del India fresco, e condito con Zuccaro, o con Mele, e si serua per gli vsi sopradetti.

NOCE MOSCATE.

Elettione. Che sia fresca, e non pertugiata, che sia graue, ben piena di humore, e ben grossa, che queste sono fresche, & sia rossa.

Giouamenti. Fà buon fiato, leua le lentigini, conforta la vista, lo stomaco, il fegato, e la milza, prouoca l'orina, e conferisce alla Matrice.

Nocumenti. Nuoce particolarmente a quei che patiscono di Morici, e che sono stitichi, perche ella stringe il corpo.

Rimedij. Vsandola di raro, & poca quantità, e mescolandoui seco vn poco di Gengeuo, che con l'humidità sua la contemperi.

Gradi. E calda, & secca nel fine del secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E ottima ne i tempi dell'inuerno, per le persone, che so-

no graui di età per i flemmatici, mà nuoce a i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La Noce Moscata spesso si pone ne i condimenti delle viuande de i nobili, perche ha buono odore, e grato sapore. Fà buon fiato di bocca, accresce la vista conforta tutte le viscere, e particolarmente la bocca dello stomaco, fa orinare, e ferma il vomito, leuando via l'inapetentia, fa digerire, consuma la ventosità fa gran beneficio a quelli c'hanno lo stomaco debole e il fegato freddo, perche riscalda notabilmente. I flemmatici, & i melanconici l'vsino copiosamente, & i colerici se ne astengono.

ZAFFERANO.

Elettione. Deue esser fresco, ben colorito, e che habbia nelle fila alquanto di bianco lungo nō fragile, e pieno, che bagnato tinga le mani che non habbia odore di muffa.

Giouamenti. Conserua tutte le viscere, e fà buon colore di viso, conforta il cuore, mirabilmente prouoca il coito, e l'orina, & beuuto accelera il parto.

Nocumenti. Va alla testa, ò gli nuoce facendo dolore, sonnolentia, & offusca i sensi fà nausea, e toglie l'appetito, e contra l'ebbriachezza.

Rimedij. Sia adopri in pochissima quantità, ne' tempi freddi, perche così farà stare il cuore allegro.

Gradi. È caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Tempi,

Tempi, Etadi, Complessioni. E vtile vsarlo l'Inuerno in poca quantità, a i vecchi, a i flemmatici, & a i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Zafferanno, che si chiama da Latini Crocum e notissimo a tutto il mondo, apre l'ostruttioni, e fortifica il Cuore, entra in tutte le Medicine cordiali, prouoca il sonno, leua via l'asma e tutti i diffetti del petto. Non è buono per la vista, ne per la testa, onde si deue vsare in molto poca quantità, e d'Inuerno, ne i cibi humidi. Hà virtù di maturare, di mollificare, e di leggiermente aprire. Applicato con latte humano ferma i flussi de gli occhi. Il suo odore ferisce il capo, e perturba l'intelletto.

ZVCCARO.

Elettione. Bianchissimo, graue, sodo, & durissimo da rompersi.

Giouamenti. Mantiene il corpo netto, & mondo, e gioua alle reni, nutrisce più del Mele, allarga, e monda il petto.

Nocumenti. Fà venir la sete, e si conuerte facilmente in colora, e però nuoce a quei che hanno calda complessione.

Rimedij. Mangiandosi con granate, ouero con Aranci, che siano di sapore acetoso.

Gradi. E caldo, & humido nel primo grado, ouero secondo alcuni temperato.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono d'ogni tempo, e conferisce più a quei che sono di età matura, e di fredda complessione, che a i giouani, & a i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Zuccaro si chiama Mele di canna, perche si caua dalle canne di mele: per esser buono conuiene ch'egli sia ben cotto sodo e bianchissimo come è quello che volgarmente da Medice è detto Tabarzet Egli tira al caldo, ma non quanto fà il Mele, e non è anco tanto astersiuo e però più diletta allo stomaco; al polmone & al petto, ch'il mele in tutte le viuande è gratissimo, eccetto che nella Trippa. perche postoui sopra la fa puzzare, come sterco di Buoi fatto di fresco. Mollifica la gola; & il petto come anco fa quel Zuccaro che si chiama Candito, che è ottimo per la raucedine.

M E L E.

Elettione. Puro, chiaro, lucidissimo, che tiri al colore bianco, e che sia ben granito, e grosso.

Giouamenti. Riscalda lo stomaco: massime ne i vecchi, muoue il corpo, resiste alla corruttione, & si conuerte in buon sangue.

Nocumenti. Nuoce a quei che sono di calda complessione, perche infiamma il sangue, moltiplica la colera, per la sua acrimonia.

Rimedij. Mangiandosi con frutti, ò altri cibi, che siano di sapore accetoso, o vero col zuccaro rosato.

Gradi. E caldo, e secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Non si deue vsar se non ne i tempi freddi, per vecchi, per i catarosi, e per quei, che non sono di calda complessione.

HISTORIE NATVRALI.

Il Mele è amico de i vecchi, e nemico, de i giouani de i collerici, e de febricitanti, quando è crudo si sente acre al gusto, muoue il corpo, prouoca il vomito è genera ventosità nelle budella; mà quando egli è cotto conuiene à quei che sono frigidi per natura per età ò per infermità; ma nuoce a i caldi, perche si conuerte in colera. Muoue l'orina netta il petto, & i polmoni de gli humori che le cascano dal capo. Se si digerisce nutrisce molto mà preso in gran quantità subito fà oppilattioni. Si cuoce, fin che deponga tutta la schiuma.

MOSTO COTTO.

Elettione. Che sia fatto di vino cauato dall'vua dolce, cotto tanto che manchi per metà, è che sia ben chiaro.

Giouamenti. Gioua alla strettezza del petto, & à gli affetti del polmone, & alle vlcere delle reni, & della vessica, & è buono contra veleni.

Nocumenti. Fà ostruttione, genera ventosità, da grosso nutrimento, tardi si digerisce, & non è troppo amico dello stomaco.

Rimedij. Vsandosi non per cibo, mà per condimento, & seco sempre si ponga Pepe, ò altre cose aromatiche d'inuerno.

Gradi. E caldo, nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi, Etadi, Complessioni. Ogni volta che sia per condimento de' cibi, conferisce ad ogni età, & ad ogni complessione, in tutti i tempi dell'anno, è massime l'inuerno.

HISTORIE NATVRALI.

Il Mosto cotto volgarmente detto Sapa se si fà di vino negro, nutrisce molto, genera nutrimento grosso, ma consuma, e leua i catari del petto. Quando si fà di vino bianco; diuenta più sottile di sostanza, e mollifica più il petto, e muoue ancora più il corpo. La Sappa è di grossa sostanza, ma posta in empiastri fatti di semola, e sale mitiga i dolori gagliardamente, fà grande oppilatione nel fegato, nella milza sì per essere dolce, come anco per esser grossa, e però quei, che son oppilati la deuono lasciare, in tutto e per tutto ouero vsarla in poca quantità.

ACETO.

Elettione. Che sia fatto di ottimo vino, che sia vecchio; & se si può, che dentro ci siano le rose.

Giouamenti. E ottimo per smorzar l'ardore, della colera, è la sete, fortifica le gingiue, risueglia l'appetito, & incide la flemma.

Nocumenti. Nuoce molto à i nerui, & alle donne, che patiscono mal di Matrice pessimo per macilenti, punge lo stomaco, è le budella.

Rimedij. Mescolandoci seco acqua, & zuccaro in molta quantità, ouero vua passa dolce.

Gradi. E freddo nel primo grado, & secco nel secondo, quantunque sia di contrarie qualità composto.

Tempi, Etadi, Complessioni. E gioueuole nei

ne i tempi molto caldi per i giouani, è per i colerici, è nuoce à i vecchi, & à quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

Tutti i Filosofi s'accordano nella siccità dell'Aceto; ma nel resto sono differenti perche lo pongono alcuni freddo, perche smorza l'ardore della colera & altri le pongano caldo, perche buttato sopra la pietra, bolle, e rompe la pietra, però si può dire, che la sua calidità sia in potentia, e la frigidità sia in atto dominante, e quanto manco egli è forte, è tanto più è freddo. E nemico ai melanconici, & a' stomachi freddi, e particolarmente alle Donne per rispetto della Matrice. Se si beue caldo fà resistenza alle beuande velenose, ma beuuto in quantità genera l'Hidropisia.

A G R E S T O.

Elettioni. Che sia fatto d'vua acerba, auanti che entri la canicula, secondo che insegna Dioscoride, ouero secondo l'vso, commune, pur che sia chiaro.

Giouamenti. Gioua mirabilmente l'estate a smorzare la colera, a suegliare l'appetito, & à quelli che sono di calda complessione è di stomaco gagliardo.

Nocumenti. Stringe gagliardamente il petto, fà venire la tosse, è anco molto nemico à i nerui, & a chi patisce dolori colici.

Rimedij. Vsandosi in compagnia delle carni, ò di altri cibi caldi, è grassi, è dolci.

Gradi. E freddo nel primo grado, & secco nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Si deue vsare l'estate ne i tempi molto caldi, è conferisce a i giouani, & a i colerici, mà è inimicissimo, di vecchi, & di flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

L'agresto si chiama da Latini Omphacium conferisce a gli infiammati, & a gli abbruggiati più che l'Aceto, conuiene molto a i corpi colerici, & a i sanguigni In alcuni luoghi si caua il succo da Limoncelli, e da gli Aranci accetosi e si serua per l'vso d'agresta & riesce più grato. L'aggresto vuole hauer del color citrino, che tiri al rosso, rinfresca potentemente doue bisogna I cibi caldi, secondo Auicenna sono i Colombi, si deuono mangiar con molto Agresto, e così tutti li altri caldi, sopra i Pesci si pongano con spetie calde.

SALSA.

Elettione. Che sia fatta con herbe molto odorifere, come Serpillo, Menta, Basilicò, Aceto rosato, dei garofani, pane arrostito, & vn poco d'aglio per chi piace.

Giouamenti. Risueglia mirabilmente l'appetito, e fa mangiare con voglia, fa digerire bene il cibo, e taglia le flemme, che sono nello stomaco.

Nocumenti. Nuoce a i febricitanti, & a quei che hanno lo stomaco ardente, massime se si mangia in gran quantità.

Rimedij. Mescolandoci buona quantità di succo di Agresta, ò d'Aranci acetosi, e mangiandoui cibi buoni appresso.

Gradij.

Gradi. E calda più e meno, secondo la natura dell'herbe, che ci si mettono.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questa è stata ritrouata per suegliar l'appetito, ne i tempi ardenti, per ogni età, & complessione, e massime per i giouani.

HISTORIE NATVRALI.

La salsa è sapor verde e molto in vso per tutte le parti, e si mangia cō le carni per farle più grate al gusto, e l'estate massime, quando per i souerchi caldi l'appetito è perduto, pare che molto si conuenga. Si fà in mille modi, ma Virgilio dicendo Allia, Serphillum, atque Herbas contundit olentes. *Pare ch'approui questa per la migliore. Alcuni vsan la Mostrarda, detta Mustus ardens, qual non conuiene se non nei tempi freddi. Si vsa anco l'Agliata, il sapore d'Vua, il sapor di Visciole la Peperata, & altri sapori secondo i gusti varij delle persone, e sendo i tempi.*

L A T T E.

Elettione. Auanti, che si beua, se li ponga dentro vn poco di sale, ò Zuccaro, ò Mele, accioche nello stomaco non si congeli, si beua a digiuno.

Giouamenti. Accresce il ceruello, ingrassa il corpo, gioua a gli hettici, leua l'ardore dell'orina, nutrisce assai, fa bello il color del corpo, & accresce il coito.

Nocumenti. Nuoce a chi ha la febre, a chi hà dolore di capo, a chi patisce ne gli occhi, a i catarrosi, a chi ha la pietra, a gli oppilati accioche nello stoma co non si congeli, si beua a digiuno.

Gradi. Humido nel secondo grado, & quanto al caldo, e temperato.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo è buono ne i tempi caldi, per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno buon stomaco, & è nemico a i vecchi, & a catarosi.

HISTORIE NATVRALI.

Il Latte è composto di tre sostanze, e l'vna acquosa detta Sero, che è freddo & humido, nitroso, solutiuo: e la seconda è grassa, della qual si fà il Butiro, & è temperata, mà vntuosa e la terza e grossa, della qual si fà il Cascio e questa è grossa vischiosa, e flemmatica. Il più pregiato. Latte è l Humano, il secondo è il Bouino, il terzo è il Pecorino, il quarto, e il Caprino, e l'vltimo è il Bufalino, ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tempo dell'anno, età dell'animale. Se il Latte hauerà molto Sero, sarà senza pericolo affatto. Se hauerà molto Cascio. sarà da fuggir, perche genera la pietra. L'vso continuo del Latte nuoce ai denti, & alle gengiue, e però dopò si è beuuto, si laui la bocca con vino mescolato con Mele, che cosi si fortificheranno i denti, e le gingiue. Il Latte muoue il corpo, leua la tosse, allarga il petto, e ristaura i conualescenti. Beuasi in tanta quantità, che si possa digerir presto e poi non si mangi nulla, non si moua, non si dorma, ne si beua vino, fin che sia digerito.

B V T I R O.

Elettione. Che sia freschissimo, & dolcissimo, e se si potesse hauer che fosse di Pecora, sarebbe più lodato.

Giouat:

Giouamenti. Purga valētemente, è tira fuori le superfluità, che sono raccolte nel petto e nei polmoni per freddo; e sana la tosse.

Nocumenti. Rilassa lo stomaco, l'indebolisce, & a chi molto l'vsa, induce la Nausea.

Rimedij. Mangiando appresso di quello, cibi confortatiui stitichi, & astringenti, ouero il zuccaro rosato vecchio.

Gradi. Caldo, & humido nel principio del primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E buono d'ogni tempo pur che sia fresco. E conferisce più a i vecchi che a i giouani, perche gli purga il cattarro.

HISTORIE NATVRALI.

L'effetto del Butiro quando è fresco, e simile a quello dell'oglio fresco, apre il petto, mondifica i polmoni, & in somma aiuta gagliardamente a maturare i catarri grossi, preparandosi le strade per l'esito di quelli, massimamente se si mangia in sua compagnia il zuccaro, ouero il Mele. Vsasi di cuocere il Butiro, e conseruarlo col Sale, e questo così preparato diuēta molto più caldo, per la compagnia del Sale, ma pure ritien sempre la virtù sua di aprire e nettare le parti del petto, e quanto più s'inuecchia, tanto più caldo diuenta.

CAPI DI LATTE.

Elettione. Che siano freschissimi, e fatti a fuoco lento, quando si leuano dalla massa del Latte.

Giouamenti. Sono pettorali come il Butiro, & aggradeuoli al gusto, e leuano l'asprezza, & siccità dello stomaco.

Nocu-

Nocumenti. Tardi si digeriscono, anzi so-pranotano all'altro cibo, sono di grosso nu-trimento, e facilmẽte si cõuertono in vapori.

Rimedij. Se si mangiano in poca quantità, & se gli mescola seco assai zuccaro, ò mele.

Gradi. Caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo è pasto più da giouani, e da colerici, che da vecchi, catarosi: pche ricerca lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

Sono i Capi di Latte poco differenti dal Butiro percioche essendo l'vn, e l'altro il fiore, e la parte più dura del Latte il Buttiro si coglie dalla massa del Latte, con certi vasi larghi, senza adoprarsi fuoco, ma i Capi di Latte, si cauano dopò ch'il latte hà bollito vn pocchetto, piano piano che se il fuoco fosse gagliardo; non si coglierebbono, o non sarebbono buoni per questo i Capi di Latte non durano; ma presto si fanno accetosi ilche non auiene del Butiro. Inducono i Capi di Latte gran satietà, & a chi molto ne mãgia Nausea E però non se ne mangi molto, e si mãgino col Zuccaro dopò pastò. Nel regno di Napoli sono delicatissimi, li congelano sopra le foglie di Cauoli e li chiamano natte, quiui pare, che siano più saporiti, che in altri paesi.

G I V N C A T A.

Elettione. Che sia di latte, al quale non sia stato leuato il Butiro, che sia fresca, e di ottimo pascolo.

Giouamenti. Smorza la sete, e l'ardor del stomaco, a chi l'ha molto caldo, e potente per digerirla.

Nocu-

Nocumenti. Restringe il petto, e fà venir l'asma, perche manda vapori in capo, fà alle volte soffocatione, e sincope.

Rimedij. Mangiarne di rado, & il meglio è non mai. Mà pure quando occorre, prendasi per primo pasto con assai zuccaro.

Gradi. E fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi, Etadi Complessioni E cibo da vsarsi ne tẽpi molto caldi, è più cõforme à i giouani, & à i colerici, che a i vecchi & catarosi.

HISTORIE NATVRALI.

La Giuncata, come anco ogni latte quagliato e congelato, subito mangiato si putrefà e se dopò pasto si prende; fà discendere a basso tutto il rimanente del cibo indigesto, e crudo. Si digerisce tardi e con gran difficultà & conuiene hauere gagliardo stomaco. Genera vn nutrimento grosso che ageuolmente genera la pietra. A molti ha fatto venire quella specie di flusso che si chiama Lienteria, ouero leggerezza d'intestini. Insomma è peggiore di ogni sorte di latte. Questo nome di Giuncata è tolto da Giunchi ne quali si conserua è si pprta.

RICOTTA.

Elettione. Che sia fatta di ottimo latte, è tanto fatto di fresco, che sia ancor calda perche cosi più presto si digerisce.

Giouamenti: Gioua a gli huomini di calda complessione, conferisce a chi ha il flusso d'humori biliosi, smorza la sete, & l'ardor della colera.

Nocu-

Nocumenti. Nuoce allo stomaco frigido. Indebolisce i nerui, è induce il sonno, & tardi si digerisce.

Rimedij. Mangiandosi molto fresca, in vltima mensa, con molto zuccaro, & in poca quantità.

Gradi. E Fredda, è secca nel primo grado

Tempi, Etadi, Complessioni. Questa è proportionato cibo per i giouani, per i colerici, è per quei che si faticano assai, & si può mangiare da ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

La Ricotta offende manco lo stomaco, ch'il Cascio fresco, e se l'huomo sia sano gli gioua più presto che nuoca, ma se lo stomaco sia di fredda complessione, non la digerisce mai për esser di sostanza fredda è grossa. Nel che si vede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per calda. La Ricotta salata è molto peggiore della fresca. perche da pochissimo, e cattiuissimo nutrimento, fà venire sete, restringe il vëtre commoue e genera molta ventosità. Accresce la Renella e la pietra nelle reni, e nei vasi orinarij, e con grandissima fatica si digerisce. Sono molto migliori le Ficcrite perche essendo fatte della parte più pura, e liquide si digeriscon più facilmente, & non hano groffezza nessuna anzi penetran presto, rifrescano, e cauano la sete.

C A S C I O.

Elettione. Che sia fresco fatto di Latte temperato; e che sia di ottimo pascolo.

Giouamenti. Mollifica, & ingrassa il corpo e gra-

è gratissimo alla bocca, è non nuoce allo stomaco, è di tutti gli altri casci è più digestibile, mà che nõn sia troppo condensato.

Nocumenti. Fà opilatione a chi troppo lo frequenta; massime à chi ha lo stomaco assai debole.

Rimedij. Mangiandosi seco in compagnia Noci, Mandorle, Pere Mele, mà non si ha da vsare sempre.

Gradi. E freddo, è humido nel 2 grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. E pasto di dura digestione, è ricerca vn gagliardo stomaco, è però conuiene più à giouani, & faticanti, che à i vecchi, & à gli otiosi.

HISTORIE NATVRALI.

Il Cascio fresco nutrisce più del salato, & humetta. Tutti i Casei son di tristo succo, eccetto che i Freschi che da i stomachi caldi sono presto digeriti. Si ha da mangiare quel giorno che si fà perche come s'inuecchia, diuenta pessimo. Il Cascio vecchio si biasma perche difficilmente si digerisce induce la sete infiama il sangue, fa la pietra, oppila il fegato passa tardi, genera colera, stringe'l corpo perche il Quaglio gli da questa acutezza. Fà più danno il Cascio infiamando, che vtile assotigliando se farà di mezo tẽpo, non sarà ingrato allo stomaco e poco danno gli apporterà, mangiandosi mediocramente. Il Pecorino e molto migliore de gli altri si come il Caprino è il peggiore. In somma mangisi in quantità tale che serua per sigillo solo dello stomaco. Et si osserui il Prouerbio commune che dice. Caseus est sanus, quem dat auara manus.

Pe-

Perche sia necessario il Bere.

IL Bere è vna cosa humida in atto, che nel ventre si mescola cibi, e quelli trasporta a tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause, l'vna perche bagni dentro il corpo, e riempia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risoluono e si consumano. L'altra accioche porti il cibo a tutti i membri, e lo faccia penetratiuo quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di Bere si fà per la digestione, questa per la nutritione, e questa per la conseruatione della sanità: come dimostra la mistione de gli elementi insieme che son in diuersa natura. E perche la Concottione non è altro ch'vna perfettione fatta dal calor proprio è naturale in vn soggetto, che hà contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto del Meteore chiara cosa, che quanto si farà miglior concottione, ne seguirà tanto più perfetta nutritione, e questo sarà quando insieme si mescoleranno il cibo, e l Bere: nel qual atto le passioni delle prime qualità veranno a temperarsi insieme. Di più quello che si cuoce, e necessario che diuenga di sostanza simile all'orzata accioche sia sottile, e penetrabile: e perche quello che si mangia è sodo, gli è di bisogno ch'in sua compagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo facci diuentar penetratiuo, è sottile, è questo è il Bere, del qual parlando Platone nell'Hipparco, disse, ch'egli era humido nutrimento del corpo è nel 2. delle legg disse che si come il ferro nel fuoco si fà tenero così i corpi de' vecchi col vino si fanno più molli, e resistono alla durezza, & alla siccità dell'età.

Regola.

Regola da osseruarsi nel Bere.

NOn si beua ne Acqua, ne vino, quando lo stomaco è digiuno. Massime chi è stato al bagno, chi hà vsato il cotto, ò fatto altro essercitio, tanto violento che si sia accresciuta la frequentia della respiratione, ò sudato se prima non si prenda refettione di cibi; perche nuoce alla Testa, al Ceruello, à nerui, e fà alienatione di mente massime se ci è gran fame.

Dopo il cibo per tre hore non si beua, se non pochissimo Vino ò Acqua secondo l'vsanza, perche il Bere quando lo stomaco è pieno non lascia ch'il cibo tocchi la sostanza dello stomaco, anzi il vino interposto non lascia ch'il cibo si muti come si conuiene.

Dopò ch'il cibo è calato dallo stomaco, e disceso giù al basso, all'hora quei, c'hanno gran sete possono satiarsi di vino, ò d'Acqua, secondo la loro consuetudine.

L'Acqua beuuta dopo pasto con la sua frigidità impedisce la digestione, & il vino, come penetratiuo porta il cibo indigesto.

Chi di notte hà sete, lauasi la bocca non beua se non pochissimo à fatto, e con vaso di stretta bocca, ouero con toleranza pongasi à dormire, secondo la dottrina d'Hippocrate, se però non hà mangiato cibi troppo salati.

Dopò l'aglio la Cipolla & altri cibi acuti non si beua, perche accresce caldo à caldo, e fà penetrare per le vene quei cibi di mala qualità indigesti, mà prima si mangino cibi di buona qualità, e poi si beua.

Vino à chi si niega, & à chi si conceda.

IL Vino si niega à fanciulli, perche gli è vno aggiungere fuoco à fuoco sopra legna deboli, e perche turba loro la Mente.

Platone fece la legge, ch'auanti, li 18. anni non si potesse beuer vino, e che nessuno Generale d'essercito Giudice, Gouernatore, ò altro tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno potesse gustar Vino. Aristotile ne' Problemi dice, ch'i putti non desideran il vino perche essendo molto humidi, non ne hanno bisogno.

Platone nel Timeo, vuole, che l'huomo, & la donna quando hanno da stare insieme la notte per far figliuoli si astengano dal vino.

Il vino si niega à i giouani, che crescono, perche hauendo essi vna natura calida, feruente, portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell'anima, e nel corpo, & di esser furiosamente agitati.

Si concede à giouani virili, che passando li 40. anni incominciano ad entrare nel consortio de' vecchi.

Si concede à vecchi, come cosa conueniente alla natura loro perche col suo calore riduce la freddezza di quell'età ad vn giusto, e conueneuol temperamento. Mà non conuiene dargli vini potenti perche nuocono al Capo, & à i Nerui, mà solo quei Diuretici, e penetratiui, che fanno copiosamente orinare.

Queste leggi, può esser che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi, & i vini potentissimi, hauessero già luogo: mà in queste parti fred-

fredde, oue i vini non sono tanto grandi non si seruaranno mai Massime, che l'Italia antichissimamente fù detta Oenotria dal produre, e dal dilettarsi del vino.

Il vino fù negato antichamente alle Done, perche con l vso di quello chiudono la porta alle virtù, e danno l'ingresso a tutti i vitij.

Et però si legge appresso Valerio, che Metello à furia di bastonate ãmazzò la moglie, perche haueua beuuto il vino Del quale atto egli non fù da nessun ripreso non che accusato.

Effetti del vino beuuto moderatamente.

D Dal moderato vso del vino l'ingegno si fà illustre, e chiaro l'Animo si rende più fedele, e più mansueto: l'Anima si dilata, gli Spiriti si confortano, l allegrezze si moltiplicano, & i dispiaceri si scordano: onde soleua dire Zenone, sì come i Lupini che sono amari, con l'infusione dell'acqua si fanno dolci così io col vino mi dispongo alle dolcezze, & a' piaceri; & Aristotile ne' Problemi disse, ch'il vino apportaua à gli huomini ardire, e speranza. Egli muta i vitij della natura in contrario, percioche l'huomo empio lo fà pio, a'auaro lo fà liberale, di superbo humile, di pigro sollecito, di timido audace; la taciturnità e la pigritia della Mente muta in astutia & in facondia. Scriue ruffo, ch i Persiani, egli Eleni vsauano il vino, quando voleuano disputare, e discorrere, o dal consiglio graue, & gli Eleni in particolare l vsauano quando voleuano far versi, ò sonare istromenti musicali, con dire, ch'il vino conduceua

la

la Mente humana dalla potenza all'atto Di singolar temperãza fù lodato Augusto il qual sempre si poneua à tauola, quando erano satiati gli altri conuiuanti, e si leuaua prima di tutti, & di essemplar parsimonia nel Bere fù celebrato Giullio Cesare da Marco Catone, ilqual disse. Vnus ex omnibus Cesar ad euertendam Republicam sobrius accessit. Nel qual senso Bacco fù cognominato mite dolce, donatore dell'allegrezza nobile è generoso candido tenero, benigno, nitido, e blando. Et il vino fù detto da Leone soaue limpido, libero molle bello, muschiato pretioso fragrante, è buono.

Quando poi appartiene al corpo. Il Vino conferisce alla nudritione, alla concotione, alla digestione, & alla generatione del sangue. Egli distribuisce gli humori, che sono concotti nutrisce con velocità, rallegra il cuore caccia la ventosità, prouoca, l orina augumenta il calor naturale ingrassa i conualescenti, risueglia l'appetito muoue i sudori fà dormire, è rischiarisce il sangue, ch'è torbido, apre l ostruttioni, porta il nutrimento à tutte le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi, manda via il catiuo colore della cottica & aiuta à fare uscire tutti gli escrementi del corpo. E questa quantità moderata del vino secondo la dottrina de gli antichi vuole esser tanta nello stomaco che non nuoci, & i cibi non vadano nauigando, non faccia vento ne rugito.

Della qualità poi del vino parlando Galeno, disse, che il buon vino vuole essere di età

età mezano cioè nè nuouo nè vecchio, di sostanza puro ò lucido di color bianco, ò mezo rosso di odor soaue e che nel gusto non si senta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce eccessiuamente. E questo è conueniente a tutti massime a vecchi.

Effetti del Vino beuuto immoderatamente.

QVando la quantità del vino, che si Beue, non può esser retta ne moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda mà genera effetti & infermità frigide percioche suffocando il calor naturale nuoce assai al Ceruello & a tutti i nerui, e quindi nasce l'Apoplesia, la Paralisia il Letargo, il mal Caduco lo spasmo, & il Tremore.

Quanto poi appartiene all animo, il vino fà gli huomini Loquaci, Ingiuriosi, Fuorsenati, Stupidi Homicidiarij e Lussuriosi, egli corrompe la Mente, risolue l'Anima, e distruge le Potenze animale, e naturali, e se l'imbriacchezza si frequenta, apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio e dishonesto beuitore fù notato Alessandro, e più volte ripreso da Androcide, con queste parole Ricordati ò Rè che quando tù beui il vino tù beui il sangue della Terra, mà egli poco curando queste ammonitioni, spesse volte per il troppo Bere dormiua dui giorni intieri, onde diuenne Prouerbio, e Fauolla delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo Bere fù chiamato Caldius Biberius Mero. Nel qual senso Bacco fù nominato inuercondo, armigero, fulmineo, insano, audace, belli-

belligero effeminato, mezo huomo, e due volte nato. E il vino obliuioso, estuante, feruido fumante, schiumoso, & ebrio, insano, e gioceso, & ignigero; Percioche oltre che estingue il lume dell'Anima Rationale, molte volte è cagione di morte subitanea. Percioche il vino in alcuni stomachi si conuerte in chiorea, & in altri in puro aceto, è l'vno è l'altro è grandissimo male. E quando l'huomo è ebriacato; e come vna Naue, che stà in mezo il Mare senza gouerno. Pure se l'huomo volesse alcuna volta, ò per compagnia, ò per delitia, ò per sensualità bere vn poco più del suo ordinario, auuerta in quel pasto di mangiar poco, accioche la quantità del vino non portasse il molto cibo indigesto per le Vene, e la molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al vino, ilquale con questa occasione fermandosi nello stomaco, manderebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di più non si pongano cibi Diuretici nelle viuande, ne si mangino cose dolci mà cose amare come mandorle. Cauoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del vino, e dopò il pasto l'vso delle Cotogne, delle Cotognate de i grani di Mortele, e di tutte l'altre cose astringenti, e molto a proposito per quest effetto. Hor perche egli è cosa impossibile, che di tutti i vini particolarmente, si possa trattare Io mi ristringo a questi sei capi generali, che nel seguente foglio con l'ordine diuisiuo si contengono.

VI.

VINO VECCHIO.

Elettione. Che sia odorifero assai, potente, spiritoso, che non sia acetoso, nè amaro, ma grato à tutti i sensi.

Giouamenti. Aiuta la virtù espulsiua, risolue i mali humori, e la ventosità, è buono per quei che hanno humori crudeli nelle vene, & ne gli altri vasi.

Nocumenti. Nuoce à chi l'vsa molto à i nerui, nuoce al coito, perche disecca il seme, turba l'intelleto, e nuoce à i pannicoli del Ceruello, e fà la vigilia.

Rimedij. Che si adopri solo per vso di medicine, e non per Bere, e se n'vsi poco di rado, molto bene adacquato.

Gradi. E caldo, e secco nel terzo grado, quando passa li quattro anni, e sempre inuecchiando acquista più calore.

Tempi, Etadi, Complessioni. Conferisce ne i tempi molto freddi à vecchi, & à i flemmatici, preso in conueniente quantità. Mà nuoce à giouani, & à quei che sono di calda complessione.

HISTORIE NATVRALI.

Il vino vecchio non nutrisce molto, mà si serua per le medicine essendo egli molto caldo, e molto secco. Quando il vino potente per natura passa quattro anni diuēta caldo, e secco nel terzo grado, e tanto più cresce quanto più inuecchia acquistando sempre vn poco di amaritudine, & all'hora ascende al capo, e nuoce à i Nerui, & à chi è molto sẽsitiuo, quãdo molto se ne beue, an-

zi sono morti molti infiammati dal souerchio vsó di tal vino, come fà fede Galeno al 2. de' luoghi affetti di vn Grammatico c'andaua al bagno ogni giorno, e lasciaua vn putto in casa, ilqual per carestia d'Acqua beueua vino potente, e vecchio, e però perse il sonno, gli venne la febre, & alla fine delirando morì.

VINO NVOVO.

Elettione. Che le parti grosse siano andate al fondo, & il vino resti benissimo clarificato, se non per natura, almeno per arte.

Giouamenti. Hà gran forza di vnire, & confortare gli spiriti, secondo Auicenna, e prouoca il coito, perche genera molto sperma.

Nocumenti. Quando non è chiaro, genera sangue fecciosо, oscuro, & vaproso. Molte volte fà venire flusso hepatico, nuoce allo stomaco, & alle budella.

Rimedij. S'aspetti à bere fin che sia fatto chiaro da se, ouero dalle tacchie, che sono ricci del legno della Nociuola, che in ventiquattro hore lo fà venir chiarissimo.

Gradi. Nel primo anno egli è caldo nel primo grado, & humido temperatamente. Al secondo diuenta caldo, e secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo è buono l'inuerno per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno lo stomaco gagliardo, mà è nemico à i vecchi, & à i flemmatici.

H I-

HISTORIE NATVRALI.

Il vino nuouo non clarificato genera mali humori, e sogni disordinati, e ventosità nello stomaco, e nelle budella. E perche bolle, & hà molte parti terrestri in sè, però non prouoca l'orina, anzi, ne' meati di quella genera ostruttione, & oppilatione. Quei che sono frigidi, & humidi bisogna che se ne guardino. Dice Galeno, che il vino nuouo non hà altro di buono, se non che muoue il corpo, e se questa conditione egli non hà, diuenta molto nociuo. Tardi si digerisce; & tardi passa. Il vino di mezo tempo quando è chiaro, odoroso, e senza sapori acuti, è molto buono.

VINO DOLCE.

Elettione. Che sia di sostanza sottilissima, & alla vista appaia lucidissimo, e trasparente, benche di raro si troui.

Giouamenti. Diletta mirabilmente alla maggior parte de gli huomini, che seguitano l'appetito sensuale del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.

Nocumenti. Oppilla gagliardamente il Fegato, e la Milza, empie la testa, fà sete, & genera la pietra nelle Reni, e si conuerte in colera.

Rimedij. Che i colerici non lo vsino in modo nessuno, nè quei, c'hanno le viscere malamente disposte, ò pure di rado, & in poca quantità.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi, Etadi, Compleßioni. Non si deue vsare se non à i tempi molto freddi, & è più conueniente à i vecchi, che à giouani, perche facilmente si conuerte in colera.

HISTORIE NATVRALI.

Le cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana, mà per accidente si fanno nociue, come il vino dolce non tanto nuoce perche sia dolce, quanto perche è di sostāza grossa, ilche è causa della tarda penetratione, e però è oppilatiuo, e nuoce al Fegato, ch'affetto di apostema, ò di durezza, e così alla milza. Il Polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce, come il Fegato ne sente nocumento, perche aiuta lo sputo massime s'è bianco. Nuoce al Fegato, perche gli arriua subito auanti, che si coli per le strade larghe. Mà il polmone non arriua, se non dopò, ch'è ben colato per le strade strette.

VINO BRVSCO.

Elettione. Che habbia mediocremente dell'astringente, e non sia nè pontico, nè austero, sia sottile, e poco colorato, & ben fatto.

Giouamenti. E buono nella febre Diaria al fegato infiammato, e allo stomaco disseccato, rinfresca, leua la sete, sana il flusso, e stagna il vomito.

Nocumenti. Stringe il petto, e fà venire la tosse, non da buono nutrimento, nè fà buon sangue, & impedisce il sudore,

Rime-

Rimedij. Che non s'vsi se non per medicina da i conualescenti, e per complessioni calde, nelle quali la colera auanza.

Gradi. Trà gli altri vini hà tanto poco calore, che non arriui al primo grado, e ben secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo s'hà da Bere solamente ne i tempi molto caldi, & è per i giouani, & per i colerici, & molto nemico à i vecchi, & à flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

I vini bruschi, agrestini, stittici, pontici, austeri, e acerbi si cõfondono trà loro per la poca differenza, c'hanno questi sapori trà loro. E ben vero, che l'Austero partecipa dell'amaro, & il Pontico del Sorbigno. Quei che propriamente sono bruschi, sono buoni per i gran caldi, purche nõ partecipino dell'acetoso; cauano la sete, e rinfrescano, mà presuppongono vno stomaco molto caldo. I Raspati, quando sono di vino ottimo sono molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congionta col sapor dolce, ò altro sapore di vino buono, prouoca l'orina, fà digerire il cibo, e non lascia fumare il capo, e risueglia l'appetito.

VINO ROSSO.

Elettione. Che sia di sostanza più sottile che sia possibile, splendido, & chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino.

Giouamenti. Nutrisce molto bene, gene-

sono altri vini bianchi sottili,acquosi,Diafani simili all'Acqua,e non tolerano la mescolanza dell'acqua detti da Galeno Oligofori. Questi prouocano l'orina, e'l sudore, nutriscono molto poco, non vanno al capo, fanno dormire, giouano alla Quartana,alla Diaria, & ai conualescenti dalle febri leuano la sete, sono buoni l'estate, e fanno digerire.

Natura,& effetti dell'Acqua.

L'Acqua è vn corpo semplice,il cui natural luogo è che circondi la terra,e che sia circondata dall'Aria,& è di natura fredda,& humida,e sottilissima di tutti gl'altri humori. L'Acqua pura elementare non si scalda mai, si come l'Aria pura mai non si raffredda, e quest'Acqua non è appresso di noi,mà n'habbiamo vn'altra,che non è tanto semplice, l'Acqua però si putrefà, e si corrompe, si come per contrario i semplici elementi non si corrompono, mà si cambiano l'vno nell'altro.L'Acqua non da nessuno nutrimento à i corpi,percioche come semplice(almeno rispetto à quelli) non può farsele simile;perche il nutrimento non è altro ch'vna assomiglianza del cibo à i corpi fatta per via del calore, e perche l'Acqua è fredda, & humida, non può rassomigliarsi al nostro calore, ne alla siccità del nostro corpo.

Gioua bene alla nutritione,perche tēpra, & assotiglia il cibo, e fà penetrarlo.Così cōchiusero Hippocrate, Crisippo,& Erasistrato,

to, che l'Acqua non era cibo, mà vehicolo del cibo. Mà io direi, che l'acqua non può nutrire, per questo, che douendo il nutrimẽto essere in prossima potenza sangue, & più remota, membro, essendo l'Acqua tanto fredda, e corpo tanto semplice, ella non è capace della forma del sangue, nè del membro. E conseguentemente non può nutrire. L'Acqua se bene non nutrisce, fù però necessaria per le cose dette, & anco à fine che con le sue qualità smorzi l'acutezze del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarietà, & consumi i fumi che sono raccolti intorno al Cuore nel che molto gioua alla natura. Mà se auuiene ch'ella troui vn calor tanto gagliardo, che non gli possa contrastare, si muta in quell'istesso, e obedisce, & all'hora accresce la sete. L'Acqua conuiene à tutte l'etadi, ilche non fà il vino, anzi più di quello gioua à i riscaldati, à quelli, ch'abondano di humor melanconico generato per adustione, & alla Palpitatione del Cuore.

L'Acqua buona deue essere chiarissima, ch'il gusto la conosca, ne salsa, ne dolce, ne amara, ne acre, mà insipida, e priua d'ogni sapore, ch'all'odorato non sia puzzolente, ne putrida, ne horribile, che all'occhio non appaia turbida, mà lucidissima, e sottile, che così si conoscerà essere composta d'Aria sottilissima, e questa Acqua tale sarà di facil distributione, presto si scalderà, e si rafreddarà, e sarà leggerissima come abbondante d'aria,

la Mente humana dalla potenza all'atto Di singolar temperãza fù lodato Augusto il qual sempre si poneua à tauola, quando erano satiati gli altri conuiuanti, e si leuaua prima di tutti, & di essemplar parsimonia nel Bere fù celebrato Giullio Cesare da Marco Catone, ilqual disse. Vnus ex omnibus Cesar ad euertendam Republicam sobrius accessit. Nel qual senso Bacco fù cognominato mite dolce, donatore dell'allegrezza nobile, è generoso candido tenero, benigno, nitido, e blando. Et il vino fù detto da Leone soaue limpido, libero molle bello, muschiato pretioso fragrante, è buono.

Quando poi appartiene al corpo. Il Vino conferisce alla nudritione, alla concotione, alla digestione, & alla generatione del sangue. Egli distribuisce gli humori, che sono concotti nutrisce con velocità rallegra il cuore caccia la ventosità, prouoca, l'orina augumenta il calor naturale ingrassa i conualescenti risueglia l'appetito muoue i sudori fà dormire, è rischiarisce il sangue, ch'è torbido, apre l'ostruttioni, porta il nutrimento à tutte le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi, manda via il catiuo colore della cotica & aiuta à fare vscire tutti gli escrementi del corpo. E questa quantità moderata del vino secondo la dottrina de gli antichi vuole esser tanta nello stomaco che non nuoci, & i cibi non vadano nauigando, non faccia vento ne rugito.

Della qualità poi del vino parlando Galeno, disse, che il buon vino vuole essere di

età

età mezano cioè ne nuouo nè vecchio, di so- stanza puro ò lucido di color bianco, ò mezo rosso di odor soaue e che nel gusto non si sen- ta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce ec- cessiuamente. E questo è conueniente a tutti massime a vecchi.

Effetti del Vino beuuto immoderatamente.

QVando la quantità del vino, che si Beue, non può esser retta ne moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda mà genera effetti & infermità frigide percioche suffocando il calor naturale nuoce assai al Ceruello & a tutti i nerui, e quindi nasce l'Apoplesia, la Paralisia il Letargo, il mal Caduco lo spasmo, & il Tremore.

Quanto poi appartiene all animo, il vino fà gli huomini Loquaci, Ingiuriosi, Fuorsenati. Stupidi Homicidiarij e Lussuriosi, egli corrompe la Mente, risolue l'Anima, e distruge le Potenze animale, e naturali, & se l'imbriacchezza si frequenta, apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio e dishonesto beuitore fù notato Alessandro. e più volte ripreso da Androcide, con queste parole Ricordati ò Rè che quando tù beui il vino tù beui il sangue della Terra, mà egli poco curando queste ammonitioni, spesse volte per il troppo Bere dormiua dui giorni intieri, onde diuenne Prouerbio, e Fauolla delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo Bere fù chiamato Caldius Biberius Mero. Nel qual senso Bacco fù nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, insano, audace,

bellì-

belligero effeminato, mezo Luomo, e due volte nato. E il vino obliuioso, estuante, feruido fumante, schiumoso, & ebrio, insano e giocoso, & ignigero; Percioche oltre che estingue il lume dell'Anima Rationale, molte volte è cagione di morte subitanea. Percioche il vino in alcuni stomachi si conuerte in chiorea, & in altri in puro aceto, è l'vno è l'altro è grandissimo male. E quando l'huomo è ebriacato; e come vna Naue, che stà in mezo il Mare senza gouerno. Pure se l'huomo volesse alcuna volta, ò per compagnia, ò per delitia, ò per sensualità bere vn poco più del suo ordinario, auuerta in quel pasto di mangiar poco, acciochè la quantità del vino non portasse il molto cibo indigesto per le Vene, e la molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al vino, ilquale con questa occasione fermandosi nello stomaco, manderebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di più non si pongano cibi Diuretici nelle viuande, ne si mangino cose dolci mà cose amare come mandorle. Cauoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del vino, e dopò il pasto l'vso delle Cotogne, delle Cotognate de i grani di Mortele, e di tutte l'altre cose astringenti, e molto a proposito per quest effetto. Hor perche egli è cosa impossibile, che di tutti i vini particolarmente, si possa trattare Io mi ristringo a questi sei capi generali, che nel seguente foglio con l'ordine diuisiuo si contengono.

VI.

VINO VECCHIO.

Elettione. Che sia odorifero assai, potente, spiritoso, che non sia acetoso, nè amaro, ma grato à tutti i sensi.

Giouamenti. Aiuta la virtù espulsiua, risolue i mali humori, e la ventosità, è buono per quei che hanno humori crudeli nelle vene, & ne gli altri vasi.

Nocumenti. Nuoce à chi l'vsa molto à i nerui, nuoce al coito, perche disecca il seme, turba l'intelleto, e nuoce à i pannicoli del Ceruello, e fà la vigilia.

Rimedij. Che si adopri solo per vso di medicine, e non per Bere, e se n'vsi poco di rado, molto bene adacquato.

Gradi. E caldo, e secco nel terzo grado, quando passa li quattro anni, e sempre inuecchiando acquista più calore.

Tempi, Etadi, Complessioni. Conferisce ne i tempi molto freddi à vecchi, & à i flemmatici, preso in conueniente quantità. Mà nuoce à giouani, & à quei che sono di calda complessione.

HISTORIE NATVRALI.

Il vino vecchio non nutrisce molto, mà si serua per le medicine essendo egli molto caldo, e molto secco. Quando il vino potente per natura passa quattro anni diuēta caldo, e secco nel terzo grado, e tanto più cresce quanto più inuecchia acquistando sempre vn poco di amaritudine, & all'hora ascende al capo, e nuoce à i Nerui, & à chi è molto sēsitiuo, quādo molto se ne beue, an-

zi sono morti molti infiammati dal souerchio vsò di tal vino, come fà fede Galeno al 2. de' luoghi affetti di vn Grammatico c'andaua al bagno ogni giorno, e lasciaua vn putto in casa, ilqual per carestia d'Acqua beueua vino potente, e vecchio, e però perse il sonno, gli venne la febre, & alla fine delirando morì.

VINO NVOVO.

Elettione. Che le parti grosse siano andate al fondo, & il vino resti benissimo clarificato, se non per natura, almeno per arte.

Giouamenti. Hà gran forza di vnire, & confortare gli spiriti, secondo Auicenna, e prouoca il coito, perche genera molto sperma.

Nocumenti. Quando non è chiaro, genera sangue fecciosо, oscuro, & vaproso. Molte volte fà venire flusso hepatico, nuoce allo stomaco, & alle budella.

Rimedij. S'aspetti à bere fin che sia fatto chiaro da se, ouero dalle tacchie, che sono ricci del legno della Nociuola, che in ventiquattro hore lo fà venir chiarissimo.

Gradi. Nel primo anno egli è caldo nel primo grado, & humido temperatamente. Al secondo diuenta caldo, e secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo è buono l'inuerno per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno lo stomaco gagliardo, mà è nemico à i vecchi, & à i flemmatici.

H I-

HISTORIE NATVRALI.

Il vino nuouo non clarificato genera mali humori, e sogni disordinati, e ventosità nello stomaco, e nelle budella. E perche bolle, & hà molte parti terrestri in sè, però non prouoca l'orina, anzi, ne' meati di quella genera ostruttione, & oppilatione. Quei che sono frigidi, & humidi bisogna che se ne guardino. Dice Galeno, che il vino nuouo non hà altro di buono, se non che muoue il corpo, e se questa conditione egli non hà, diuenta molto nociuo. Tardi si digerisce; & tardi passa. Il vino di mezo tempo quando è chiaro, odoroso, e senza sapori acuti, è molto buono.

VINO DOLCE.

Elettione. Che sia di sostanza sottilissima, & alla vista appaia lucidissimo, e trasparente, benche di raro si troui.

Giouamenti. Diletta mirabilmente alla maggior parte de gli huomini, che seguitano l'appetito sensuale del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.

Nocumenti. Oppilla gagliardamente il Fegato, e la Milza, empie la testa, fà sete, & genera la pietra nelle Reni, e si conuerte in colera.

Rimedij. Che i colerici non lo vsino in modo nessuno, nè quei, c'hanno le viscere malamente disposte, ò pure di rado, & in poca quantità.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi, Etadi, Complessioni. Non si deue vsare se non à i tempi molto freddi, & è più conueniente à i vecchi, che à giouani, perche facilmente si conuerte in colera.

HISTORIE NATVRALI.

Le cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana, mà per accidente si fanno nociue, come il vino dolce non tanto nuoce perche sia dolce, quanto perche è di sostãza grossa, ilche è causa della tarda penetratione, e però è oppilatiuo, e nuoce al Fegato, ch'affetto di apostema, ò di durezza, e cosi alla milza. Il Polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce, come il Fegato ne sente nocumento, perche aiuta lo sputo massime s'è bianco. Nuoce al Fegato, perche gli arriua subito auanti, che si coli per le strade larghe. Mà il polmone non arriua, se non dopò, ch'è ben colato per le strade strette.

VINO BRVSCO.

Elettione. Che habbia mediocremente dell'astringẽte, e non sia nè pontico, nè austero, sia sottile, e poco colorato, & ben fatto.

Giouamenti. E buono nella febre Diaria al fegato infiammato, e allo stomaco disseccato, rinfresca, leua la sete, sana il flusso, e stagna il vomito.

Nocumenti. Stringe il petto, e fà venire la tosse, non da buono nutrimento, nè fà buon sangue, & impedisce il sudore,

Rime-

Rimedij. Che non s'vsi se non per medicina da i conualescenti, e per complessioni calde, nelle quali la colera auanza.

Gradi. Trà gli altri vini hà tanto poco calore, che non arriui al primo grado, e ben secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo s'hà da Bere solamente ne i tempi molto caldi, & è per i giouani, & per i colerici, & molto nemico à i vecchi, & à flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

I vini bruschi, agrestiui, stittici, pontici, austeri, e acerbi si cõfondono trà loro per la poca differenza, c'hanno questi sapori trà loro. E ben vero, che l'Austero partecipa dell'amaro, & il Pontico del Sorbigno. Quei che propriamente sono bruschi, sono buoni per i gran caldi, purche nõ partecipino dell'acetoso; cauano la sete, e rinfrescano, mà presuppongono vno stomaco molto caldo. I Raspati, quando sono di vino ottimo sono molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congionta col sapor dolce, ò altro sapore di vino buono, prouoca l'orina, fà digerire il cibo, e non lascia fumare il capo, e risueglia l'appetito.

VINO ROSSO.

Elettione. Che sia di sostanza più sottile che sia possibile, splendido, & chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino.

Giouamenti. Nutrisce molto bene, gene-

ra buon sangue, leua la sincope, fà vedere sogni grati la notte.

Nocumenti. S'è grosso, graua lo stomaco, nuoce al fegato, & alla milza con fare oppilatione, & è assai tardo da digerirsi.

Rimedij. Mangiarle appresso Granati, ouero Aranci acetosi, ouero altri cibi conditi con Aceto, ò con succhi acetosi.

Gradi. E caldo nel fine del primo grado, & nel principio del secondo, nel resto egli è temperato.

Tempi, Etadi, Complessioni. Questo è buono ne i tempi freddi per quelle etadi, & complessioni, che ricercano molto nutrimento, ouero medicamento astringente.

HISTORIE NATVRALI.

I vini rossi, e grossi sono tutti più nutritiui de gli acquosi, per la grossezza grauano vn poco lo stomaco, non ascendono al capo, non fanno imbriacare, mà se lo fanno, tardi si risolue; empieno le vene di sangue grosso. Dice Galeno, che hà veduto gli Athleti vsar tali vini per hauere gran forza, e le hanno acquistata grandissima, e nutrimento come di carne di Porco. Però a' giouani si diano auanti il cibo, à vecchi nè prima, ne poi, perche per difetto di calore generano pietra, & oppilatione nelle Reni. I neri dolci sono anco più nutritiui, mà anco oppilatiui. I neri Austeri generano humori melanconici. I Rossi dolci sono pettorali. I Rossi che tirano assai al chiaro, e raspano, fanno orinare assai, si dicono di color Goro-

VINO

VINO BIANCO.

Elettione. Che non sia di più di vn'anno perche sarebbe troppo caldo, sia splendido, e lucido, e fatto di vue mature nate nelle colline.

Giouamenti. Resiste à i veleni, purga le vene da gli humori corrotti, e resiste alla putredine, è buono per li vecchi, perche conforta il calor naturale.

Nocumenti. Leua l'appetito del coito, perche disecca lo sperma, nuoce à i conualescenti, & à chi hà membri deboli, quando troppo se ne beue.

Rimedij. Vsandosi in conueniente quantità ben temperato con l'acqua, e mangiandoci appresso le cotogne.

Gradi. E caldo nel principio del secondo grado, e secco nel primo.

Tempi, Etadi, Complessioni. Conferisce in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione, purche non sià troppo vecchio, & si vsi in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Il vino Citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto così, perche somiglia i Cedri ben maturi. E odorifero, e potente, massime se nasce nelle colline, onde disse Virgilio, Bacchus amat colles. *E penetratiuo, genera colere, ascende al capo, fà ebriacchezza, che presto si risolue. Presto passa, e assottiglia gli humori da gli escrementi, e riscalda i corpi frigidi; se ne guardino quei che sono di calda complessione. Ci*

sono altri vini bianchi sottili, acquosi, Diafani simili all'Acqua, e non tolerano la mescolanza dell'acqua detti da Galeno Oligofori. Questi prouocano l'orina, e'l sudore, nutriscono molto poco, non vanno al capo, fanno dormire, giouano alla Quartana, alla Diaria, & ai conualescenti dalle febri leuano la sete, sono buoni l'estate, e fanno digerire.

Natura, & effetti dell'Acqua.

L'Acqua è vn corpo semplice, il cui natural luogo è che circondi la terra, e che sia circondata dall'Aria, & è di natura fredda, & humida, e sottilissima di tutti gl'altri humori. L'Acqua pura elementare non si scalda mai, si come l'Aria pura mai non si raffredda, e quest'Acqua non è appresso di noi, mà n'habbiamo vn'altra, che non è tanto semplice, l'Acqua però si putrefà, e si corrompe, si come per contrario i semplici elementi non si corrompono, mà si cambiano l'vno nell'altro. L'Acqua non da nessuno nutrimento à i corpi, perciochè come semplice (almeno rispetto à quelli) non può farsele simile; perche il nutrimento non è altro ch'vna assomiglianza del cibo à i corpi fatta per via del calore, e perche l'Acqua è fredda, & humida, non può rassomigliarsi al nostro calore, ne alla siccità del nostro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche tẽpra, & assotiglia il cibo, e fà penetrarlo. Così cõchiusero Hippocrate, Crisippo, & Erasistrato,

to, che l'Acqua non era cibo, mà vehicolo del cibo. Mà io direi, che l'acqua non può nutrire, per questo, che douendo il nutrimẽto essere in prossima potenza sangue, & più remota, membro, essendo l'Acqua tanto fredda, e corpo tanto semplice, ella non è capace della forma del sangue, nè del membro. E conseguentemente non può nutrire. L'Acqua se bene non nutrisce, fù però necessaria per le cose dette, & anco à fine che con le sue qualità smorzi l'acutezze del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarietà, & consumi i fumi che sono raccolti intorno al Cuore nel che molto gioua alla natura. Mà se auuiene ch'ella troui vn calor tanto gagliardo, che non gli possa contrastare, si muta in quell'istesso, e obedisce, & all'hora accresce la sete. L'Acqua conuiene à tutte l'etadi, ilche non fà il vino, anzi più di quello gioua à i riscaldati, à quelli, ch'abondano di humor melanconico generato per adustione, & alla Palpitatione del Cuore.

L'Acqua buona deue essere chiarissima, ch'il gusto la conosca, ne salsa, ne dolce, ne amara, ne acre, mà insipida, e priua d'ogni sapore, ch'all'odorato non sia puzzolente, ne putrida, ne horribile, che all'occhio non appaia turbida, mà lucidissima, e sottile, che così si conoscerà essere composta d'Aria sottilissima, e questa Acqua tale sarà di facil distributione, presto si scalderà, e si rafreddarà, e sarà leggerissima come abbondante d'aria,

e prima di terreſtreità. L'Acqua buona ſecondo Hippocrate, è calda l'inuerno, & fredda l'eſtate.

Della bontà dell'acqua ſi fà queſta proua: ſi pigliano dui pezzi di tela di egual peſo, e ſi bagnano in diuerſe Acque, e poi ſi aſciugano al Sole: quello che prima ſi ſecca ſarà bagnato in acqua più leggiera, ouero da poi che tutti due ſarãno ſeccati, ſi peſino quello che ſarà più leggiero, è ſtato bagnato in Acqua più leggiera. La bontà dell'Acqua anco da queſto ſi conoſce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, l'altre coſe preſto ſi cuocono, e nella triſta tardi. L'Acqua delle Fõtane, che corrono verſo Oriente, per luoghi, e terre nette, è la migliore di tutte l'altre, purche la Tramontana la tocchi, e'l corſo ſia veloce ſopra pietre piccole, & arene chiariſſime. Quella che corre verſo Settentrione, è groſſa, tardi ſi digeriſce, e tardi ſi riſcalda. Quella che corre verſo Occidente, è freddiſſima, e grauiſsima. Quella che corre verſo mezo giorno, è calda, per lo più è ſalata, e molto pernicioſa, quando ſono venti Meridionali.

L'acqua di Fiumi non ſi vſi ſe non per neceſsità, e che ſiano grandi, e lontani dalla Città ſenza immondezza, e fango, e quando è torbida ſi mangiano Mandorle dolci, ouero ſi tempri con Vino chiariſsimo, ò ſi meſcoli con poluere di Bolo Armeno Orientale, ò con poluere di Spodio, l'acque di pozzi profondi, & in ſomma quelle che per lũgo tempo non muouono, ſono molto dannoſe, per

eſſere

essere graui, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la Milza.

L'acqua più lodata è quella, che pioue di mezo estate, con gran tuoni, secondo Paulo Eginetta, è ben vero, che presto si corrompe per la sottilità della sua sostanza, mà bisogna che si conserui in vna Cisterna polita, e molto ben lauata. Questa acqua secondo Galeno, è dolce, e piena di molto lume, perche il Sole tira à se la parte più sottile dell'Acqua, & si fà miglior purche dal luogo oue si ripone non prēda mala qualità, ò cattiuo odore, perche all'hora nuoce al petto, fà la tosse, e la voce rauca, gioua alla digestione, prouoca l'orina, rinfresca il Fegato, e le reni, allarga il petto, e nō è molto frigida. L'acqua fù nominata dà Platone nello Euthidemmo, di consenso di Pindaro, liquore pretiosissimo, cō tutto che ella con vilissimo prezzo si comperi. Al che hauēdo risguardo i Poeti, & à gli infiniti beneficij ch'ella ci apporta, la chiamarono liquida, argentea, susurrante, corrente, fugace, loquace, manāte, gelida, pura, cerulea, sobria, via, garrula, vitrea, irrigua trasparente, e scaturiente, vadante, tenue, morabile, piscosa, dolce, amena, sonnifera, secanda, crepitante, sorda, caduca, cisterna rauca, vaga, herbosa, fragile, trascorrente, neuosa, lene, e maculatoria, querula, fumosa, saltante, e manente, placida, ventosa, sonora, bianca, risplendente, nauigera, istabile, limpida, rugiadosa, e cadente. E alcuni volendo interpretar l'Etimologia di questo nome Acqua, dissero che voleua dire, Ac-

qua, quaſi eguale. Concioſia che s'ella non è da venti agitata, e commoſſa, non ſi troua coſa più quieta, nè più eguale di lei. Altri hanno eſpoſto, Acqua, cioè acqua viuimus, *percioche queſt'elemento, oltra gli infiniti giouamenti che ci reca, pare anco che commandi à gli altri elementi, eſſendo che riempie la maggior parte della Terra, diſtrugge il fuoco, aſcende in alto, e pare che ſi vſurpi il Cielo, e nel ritornare à baſſo rende fertile, e feconda la terra, che ſenza lei veramente ſarebbe ſterile, & inhabitabile. E finalmente nel ſuo ſeno genera tante ſorti di peſci per ſeruitio dell'huomo, e produce minere, pietre, e gioie d'infinito valore.*

Platone nel Timeo diſſe, che quando l'Acqua, in forma di vapore nell'Aria in alzata, tutta in ſe ſteſsa ſi raccoglie, da ſe le coſe ſtraniere diſcacciando, e quiui condenſata ſopra la Terra, cade all'hora diuenta Grandine. Mà ſe in forma di acqua al baſſo diſcende, all'hor a per forza di freddo, che gli ſtà d'intorno, ſi fà Ghiaccio. E quando ella poca congelatione riceue, & in ſe molta Aria ritiene, all'hora ella diuenta Neue. E ſe vicino alla Terra auuiene, che la Rugiada s'ingroſsi, all'hora diuenta Brina, dal che ſi argomenta, che la Neue habbia in ſe molta Aria, e poca congelatione. Ilche dal fumo, ch'ella manda fuori, e dal nuotar ſopra l'Acqua ſi comprende.

Effetti

Effetti del Bere fresco.

IL Bere fresco nacque dalla necessità della Natura, laquale acciochè si facesse, vi pose molto diletto, si come parimēte veggiamo, ch'ella pose grandissimo piacere nell'atto del coito, à fine che si facesse per la moltiplicatione della specie. Diremo adunque, che essendo nel Bere fresco gusto grandissimo, bisogna ch'egli sia anco grandemēte necessario à gli animali, e massime à corpi humani. Per l'intelligenza del che, è da sapersi, che il nostro calore naturale hà due potentissimi inimici. L'vno de quali è il souerchio freddo, che estinguendolo lo supera, e l'altro è il troppo caldo esteriore, che lo diminuisce, e lo risolue gagliardamente, ò sia per la stagione dell'estate fuor di modo calda, ò per la regione di natura ardente, ò per gli essercitij fatti con troppo violenza, le quali cose si come hanno forza d'infiammare, così ancora sono molto potenti à risoluere, & indebolire il calore naturale. Hora acciochè egli si possa riunir in se stesso, e farsi forte cōtra la forza di questo gran nemico, egli è necessario, che se le porga aiuto di vn gagliardissimo freddo, col beneficio delqual per Antiperistasi racquisti le forze perdute. Poiche per esperienza si vede, che l'istesso naturale calore del Bere caldo essala, e si risolue, si indebolisce lo stomaco, si guasta la digestione, e ascendono i vapori, e si stupefanno i sensi. E se il caldo dell'Aria, della stagio-

stagione, e della regione sarà poco, conueniente cosa sarà, ch'ancora il rinfrescamẽto poco sia, mà se sarà molto, bisogna ch'ancora il rinfrescamento sia molto, poiche il rinfrescare non è altro, che temperamento del caldo. E ben si vede, che nell'Isola di Sicilia, oue i caldi sono eccessiui, e l'Acque poco fredde, auanti che vi si introducesse l'vso della Neue, ogni anno ne i tempi dell'estate moriua gran quantità di persone di febri pestilentiali, causate da oppilationi fatte nelle prime vene, per la mala digestione causata dal bere caldo, e poi che la Neue cominciò adoprarsi, che sono hora circa quarant'anni, sono cessate le febri pestifere, e particolarmente nella Città di Messina si è osseruato, che ogni anno adesso ci muoiono mille persone meno di quello, che faceua prima dell'vso della Neue, & hora ogni pouero artigiano vuole pane, vino, e Neue. Fù ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare dentro il corpo per ristorare quelle humidità, che si risoluono, & essendo l'humidità qualità passiua, che poco, ò nessuna attione per sua natura imprime, et opera, conueniua che ella fosse accompagnata, & portata, aiutata da vna qualità attiua, e potente. Non dal caldo, che consuma la humidità, mà dal freddo, che la conserua, e con la sua attiuità porta al corpo in vn tempo giouamento, e diletto, e la fà penetrare con prestezza, si chè ogni parte ne senta beneficio quanto le conuiene. E però per natura si appetisce

prima

prima l'Acqua fredda, perche è fredda, & humida, secondo il vino freddo, che oltra il freddo, & humido nutrisce, & è soaue. Si bramano i frutti freddi, perche ricercano il calore naturale, e pare ch'insieme si beua, e si mangi. Onde conchiuderemo, che il bere fresco conforta tutte le virtù nelle loro operationi egualmente, cioè l'Attratiua, la Ritentiua, l'Alteratiua, l'espulsiua, e fortifica di modo tutti i membri interni, che non lascia accostarci nessuna sorte di humori corrotti, anzi gagliardamente li ributta dal centro alla circonferenza, & in somma il beuer fresco leua, e sgōbra i fumi, & i vapori caliginosi, che per il souerchio caldo dell'aria sono moltiplicati, e raccolti intorno al Cuore, & in vn certo modo soffocano, dell'istessa maniera, ch'vn vento fresco caccia la folta, & oscura nebbia, che in qualche vale per il freddo della notte si sia congregata, & condensata. Rinfrescarsi il vino, e l'Acqua all'aria della notte, & à i venti freddi, secondo gli costumi de gli Egitij, & questo è bonissimo, & santissimo modo, perche l'aria come sottile nō ritiene in se grossezza, nè terrestreità, mà il male è che ne' maggiori bisogni dell'estate, questi venti non spirano: rinfrescasi ne' pozzi, ilche pur è buono, pur che i vasi stiano sopra l'Acqua dui palmi, atrioche partecipino la freddezza dell'Acqua impressa nell'aria, e nō quella dell'Acqua istessa. Vsano anco il Salnitro i nauiganti, mà fà poco effetto, nè per altro raffredda, se non che per il violento moto le

parti dell'Acqua ridotte dal centro alla circonferenza, rinfrescano l'Aria, & i corpi circonstanti, perche l'aria riscalda le parti superficiali dell'Acqua, come si vede in vna Carafa di vino molto agitata nell'Acqua, il qual modo si dice arrostire il vino. L'vltimo modo di rinfrescare è la Neue, ilqual modo è molto lodato, purche la sostanza di essa Neue non entri nella cosa, che si beue, mà raffredandola per contatto, fà buon effetto, perche essendo la Neue Aria congelata, più leggiera che l'acqua sopra laquale stà à galla, chiara cosa è che raffrederà senza nocumento veruno, e ben si vede che delle Neui disfatte si fanno i fiumi, de i quali beuono i Contadini senza danno.

Che la Neue cacci fuori gli humori tristi, e corrotti, dal centro alla circonferenza, si fà chiaro dall'esperienza, che nelle tazze, e Bicchieri di vetro pieni di vino, ò di Acqua aggiacciata si vede. Che in vn tratto dalla freddezza del liquore sopragiunti mandano fuori del Panno, che à gli occhi de' risguardanti gran contento d'estrema fredezza rappresentata. Nelche non posso lasciare di auuertire con questa bella occasione ciascuno, che se bene il gran freddo è cagione, che nella circonferenza della tazza, questo Panino così euidentemēte si scuopra, nondimeno ogni volta, ch'ella sarà diligentemente lauata, e netta, detta oscurità, ò Panno non si vedrà giamai. E questo voglio ch'ogni vno creda all'esperienza mia, e che i Bottiglieri da me auuertiti, come curiosi

laui-

lauino più di vna volta le Tazze con Acqua, e poi con cenere, e finalmente con lo Aceto. Che all'hora non basteranno, ne Giaccio, ne cosa più fredda (se pur si troua) ad oscurarle, ne ad appannarle. Da tutto questo ragionamento voglio che si cauino queste due verissime conclusioni. La prima è, che se il corpo humano sarà libero, netto, e senza humori souerchi, all'hora il ber fresco lo conseruarà nel pristino stato suo, à guisa della Tazza ben purificata, e fortificarà le virtù, & i membri interni, come si è detto. Mà se egli (come per il più auuenir suole) si trouerà di humidità ripieno, all'hora il bere fresco con la sua forza cacciando dalla circonferenza quello, che nel corpo come inutile soprabonda, verrà à mantenere i membri principali nel suo vigore, & à fortificargli contra gli impeti d'ogni futura corrutione, e malignità d'humori. Hora questo bere fresco nuoce à gli otiosi, à chi nõ l'hà per consuetudine, à chi è oppilato, à gli infermi, à chi è mal complessionato, à putti, à vecchi, à deboli di stomacho, à chi vsa molto il coito. Mà gioua à gli huomini affaticati ne i negotij, à chi và per viaggio l'estate, & à questi se le danno i frutti, che rinfreschino, se ben non sono di buona qualità. Nuoce anco il bere fresco à gli asmatici, & à tutte l'infermità del petto, à i nerui, e col tempo fà venire graui infermitadi à chi non ci è auuezzo. Chi vuol ber fresco, auuerta di mangiare assai prima che beua, e particolarmente minestre, ò buoni brodi caldi,

caldi, fatti con herbe odorifere, e con Canella, ò Pepe, accioche lo stomaco da queste cose riscaldato, faccia tanto maggior resistenza alla freschezza del bere, accioche il freddo non nuoca allo stomaco, & beua poco per volta, che gli sarà di maggior gusto, & di più profitto. Il ber fresco in somma gioua à quelli, che sono sanguigni, carnosi, e molto esercitati d'animo, & di corpo.

IL FINE.

TAVO-

187

TAVOLA

DELLE COSE

Che nella presente Opera si contengono.

A

Becca-

B

C

D

E

F

G

Lac-

L

M

N

O

Pa-

P

Q

R

S

Spi-

IL FINE.